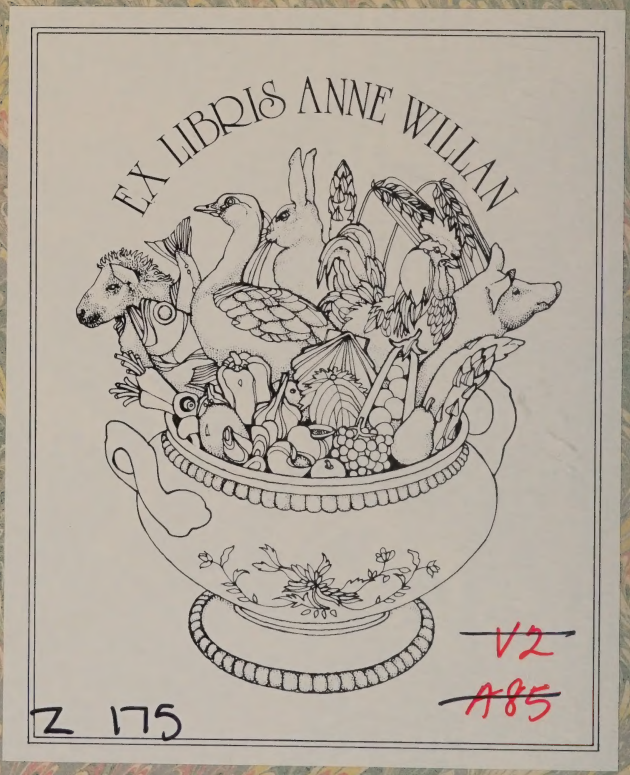


Z 175
~~V2~~
~~A85~~

V411

BOUND BY RIVIERE & SON

LES

ROYAL-DINERS

GUIDE DU GOURMET

62

PARIS. — IMPRIMERIE DE CHARLES NOBLET,
13, RUE CUJAS, 13.

LES

ROYAL-DINERS

GUIDE DU GOURMET

CONTENANT

DES MENUS POUR CHAQUE SAISON

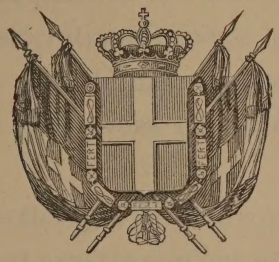
AVEC LA MANIÈRE DE LES PRÉPARER
ET DES CONSEILS SUR LE SERVICE DE LA TABLE

PAR

ÉDOUARD HÉLOUIS

ANCIEN CHEF DE CUISINE
DES ROIS CHARLES ALBERT ET VICTOR EMMANUEL

Ouvrage orné de vingt-quatre planches coloriées



PARIS

CH. NOBLET, LIBRAIRE-ÉDITEUR
13, RUE CUJAS, 13

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR
PALAIS-ROYAL, GALERIE D'ORLÉANS, 17-19

1878

AVANT-PROPOS

A toutes les époques, on a écrit sur la cuisine. Des différents traités ainsi mis au jour, les uns, et c'est le plus grand nombre, ont eu particulièrement en vue les intérieurs modestes, les tables bourgeoises ; les autres, plus ambitieux, se sont proposé de guider, dans le choix, l'assaisonnement et la disposition des mets, les riches financiers, les hôtels aristocratiques, même les offices des souverains. C'est dans cette dernière classe que doit prendre place l'ouvrage que nous avons l'honneur d'offrir au public.

Loin de nous la prétention de croire que nos devanciers n'étaient pas gens fort experts et n'ont pas transmis à leurs élèves les bonnes et saines doctrines d'un art estimé à toutes les époques ; mais le Code de la cuisine ne s'est pas écrit d'un seul jet ni en un seul jour, chacun y a successivement apporté son mot, et le livre reste toujours

ouvert : nous pensons qu'une pratique de vingt-cinq années, dans les premières maisons de l'Europe et même auprès des tables royales, nous autorise à y avoir aussi notre page.

L'illustre Carême a fait faire un pas décisif à tout ce que comprend le service de la table : sans exagération, on peut dire de ce maître qu'il a été le Raphaël de la cuisine. Nourri de ses préceptes et de ses enseignements pratiques, mettant en outre à profit les découvertes modernes et les applications nouvelles d'une science qui n'a de limites que celles du monde habité, il nous a été donné d'améliorer certaines de ses formules, d'essayer aussi et de réussir des combinaisons qui n'avaient pas encore été tentées, d'offrir enfin à ceux à qui il conviendrait de prendre conseil de notre expérience, les avis d'un praticien passionné pour son art et désireux de le faire progresser.

Quoique notre livre, par l'omission de détails utiles seulement à des élèves, semble s'adresser surtout aux cuisiniers de premier ordre, il est d'autres personnes encore qui pourront y trouver de profitables indications. Les adeptes de Brillat-Savarin, ceux, par exemple, qui attachent au service de la table l'importance qu'après tout il mérite, les maîtresses de maisons qui ont à donner des dîners d'apparat, les restaurateurs importants ou les propriétaires de grands hôtels n'ayant jamais été cuisiniers, trouveront, en consultant les *Royal-Dîners*, le double avantage de pouvoir rédiger eux-même un menu et d'en surveiller l'exécution.

Aux menus dont nous donnons le travail complet dans notre ouvrage, nous avons joint l'énoncé d'un certain

nombre de dîners servis à différentes époques chez le roi Louis-Philippe, chez S. M. le roi Victor-Emmanuel, chez S. M. la reine Victoria, ainsi que chez S. A. R. le prince de Carignan. Ce supplément nous paraît offrir un véritable intérêt.

Nous avons la conviction d'être, par cette publication, utiles à nos confrères ainsi qu'à cette portion de la société qui a besoin d'être dirigée et qui manquait de guide. L'accueil qui sera fait à notre livre nous dira si nous nous sommes trompé et si nous devons achever une œuvre dont nous ne présentons aujourd'hui que la première moitié.

PRÉCEPTES ESSENTIELS

Le cuisinier qui veut défier la critique doit s'étudier à ne pas forcer ses menus, à les équilibrer, à y faire régner enfin une heureuse harmonie. Si, par exemple, le potage qui figure à son menu est garni de légumes, il évitera avec soin, dans le cours du dîner, de servir de grosses pièces garnies des mêmes légumes. Pareille recommandation pour les ragoûts : si dans l'un d'eux il est amené à comprendre des truffes, qu'il s'abstienne d'en faire entrer dans le plat suivant. Il importe également, pour le coup d'œil, de varier la couleur des entrées, des sauces, des entremets, même de la pâtisserie.

Un dîner doit être mangé chaud. Pour obtenir ce résultat important, des étuves, sont indispensables, afin d'y tenir chaudes assez d'assiettes pour faire le service de la table. Il est indispensable aussi, pour le bon fonctionnement de la cuisine, qu'une étuve soit installée dans une pièce attenante à la salle à manger, ainsi qu'une table pour découper et plusieurs réchauds à esprit-de-vin pour chauffer les plats.

Dans certaines maisons on n'admet pas le service *à la russe;* contre ce système, on objecte qu'on ne voit sur la table rien de ce qu'on doit manger. C'est, suivant nous, un préjugé regrettable. Le service *à la russe*, en effet, offre le grand avantage de faire manger chaud ; il permet, en outre, de dresser plus commodément et par conséquent plus convenablement les plats qu'on présente aux convives. Autrefois, le chef de cuisine, au moment du dîner, se transformait en maître d'hôtel et en remplissait toutes les fonctions. Il n'en est plus de même aujourd'hui ; le chef reste à son laboratoire ; mais il arrive souvent que les maîtres d'hôtel ne savent pas découper. Avec le service *à la russe* toutes les difficultés sont évitées.

LES

ROYAL-DINERS

PREMIER MENU POUR LE MOIS DE JANVIER

Dîner pour dix-huit personnes.

Service double.

Dîner.	VINS.
Potage de tapioca à l'Impératrice. Turbot et Saumon garnis, sauce Hollandaise. Filets de bœuf à la Gastronome.	Xérès vieux.
Chartreuse de perdreaux en bordure. Filets de soles à la Colbert. Filets de poulets à l'Américaine. Laitues garnies de petits pois frais à l'Anglaise.	Bordeaux.
Hors-d'œuvre de rôt froid. Foies gras de Strasbourg à la Bolonaise à la gelée. Punch à la Romaine.	Rhin.
ROT. Faisans piqués et cailles bard., g. cresson. Pouding de Diplomate au marasquin. Suédoise de fruits framboisée. Savarin au Sétubal.	Champagne.
DESSERT. Glaces crème café et ananas. CORBEILLES. Fruits, fromage, compotes et petits fours variés.	Ermitage paille.

Potage tapioca à l'Impératrice.

Prenez 12 kilos de cuisse de bœuf maigre, retirez-en un kilo que vous placerez au frais ; divisez le reste en quatre parties ficelées séparément ; mettez ces quatre parties dans une marmite;

couvrez la viande avec de l'eau fraîche, faites écumer lentement et salez. Aussitôt l'écume faite, remplissez la marmite avec du bouillon et faites écumer de nouveau. Ajoutez alors deux poules dont vous avez retiré les filets, garnissez de deux carottes, un bouquet de quatre à six poireaux, un navet et une branche de céleri. Faites cuire cinq heures, en ayant soin de bien dégraisser. Mettez alors dans une casserole des cous et des carcasses de volailles, ainsi que le bœuf que vous avez réservé et que vous taillez très-mince. Aussitôt le consommé fait, versez-en dans la casserole la quantité nécessaire pour les deux soupières, faites partir l'ébullition, puis mettez sur le coin du fourneau, pendant une heure et demie, en faisant un peu réduire. Goûtez, afin d'être sûr d'arriver juste pour le sel, car, autant que possible, il faut éviter de saler un potage après qu'on l'a mis dans les soupières.

Cinq minutes avant de servir, vous ferez du tapioca avec le consommé que vous aurez fait passer; surtout qu'il soit bien dégraissé.

Faites chauffer au bain-marie une purée de poulets que vous aurez ramollie avec du consommé chaud; le tapioca cuit, versez dans chaque soupière la purée de volaille et de petites quenelles mi-parties blanches et vertes faites avec les filets des poules, en finissant avec le tapioca.

Les filets de poules pour purée doivent être pochés à blanc entre des bardes de lard, dans un plat à sauter: on les pile et passe à l'étamine après les avoir ramollis avec du consommé ou de la béchamel.

Purée de poulets pour potage. — Prenez deux poulets en chair; après les avoir nettoyés, mettez les pattes en dedans ou bien supprimez-les, puis huilez deux feuilles de papier de cuisine, émincez deux oignons, deux carottes, dont vous mettez la moitié sur le papier avec un peu de persil en branche; placez dessus les poulets, couvrez-les du reste des légumes et de bardes de lard, et enveloppez le tout le mieux possible dans le papier, liez avec de la ficelle, mettez dans un plat à sauter, couvrez avec du dégraissis et faites cuire au four une heure. Enlevez ensuite

la chair, qu'on pile et passe au tamis de Venise et une seconde fois à l'étamine.

Pour faire les quenelles à potage, il faut prendre un tiers de pâte à choux ou de purée de riz cuit au consommé blanc, deux tiers de volaille, sel fin, poivre et muscade râpée, y faire entrer le plus possible de sauce allemande ou de béchamel, et quatre à six jaunes d'œufs. La farce, étant pochée, doit rester liée en dehors, et à l'intérieur être moelleuse et avoir du corps. Avoir soin de toujours pocher dans du consommé et de pousser les quenelles à la seringue, ce qui a l'avantage d'opérer plus vite et de produire des quenelles d'égale grosseur.

Observation.— Dans les quenelles à potage je ne fais pas entrer de graisse de tétine : la raison, c'est qu'aussitôt que les quenelles sont mises dans le consommé, une partie de la graisse se sépare et vient troubler le consommé.

Turbot et saumon garnis, sauce Hollandaise.

Après avoir fait bien dégorger un turbot de bonne qualité, essuyez-le bien, enlevez-en les quatre filets; divisez-les en morceaux de forme carré long, convenable pour un convive ; vous les placez dans un plat à sauter, grassement beurré et salé légèrement, et vous couvrez le tout d'un rond de papier beurré et du couvercle pour tenir au garde-manger ; avec les parures, les arêtes et quelques légumes, vous tirerez une essence au vin blanc de bonne qualité, passerez après cuisson et vous en servirez pour pocher les morceaux de turbot, en veillant à ce qu'ils ne soient pas couverts; vous ferez partir sur un feu un peu vif, et finirez au four du fourneau; quinze à vingt minutes de cuisson doivent suffire. Vous ferez de même pour le saumon, mais en remplaçant le vin blanc par de bon mâcon ou du bordeaux.

Lorsque l'on veut servir le saumon avec sa peau, on le gratte afin d'en enlever les écailles, on place ensuite le poisson sur une grande plaque et on verse dessus un peu d'eau bien chaude ; puis on passe le couteau légèrement pour enlever le reste des parties noires, de façon enfin à obtenir un saumon très-propre ;

on lève alors les filets que l'on divise de la même manière que pour le turbot, on les place dans un plat à sauter beurré et salé, on couvre avec de minces bardes de lard, on mouille un peu et on laisse cuire sans ébullition. Un peu avant de servir on égoutte sur un linge qu'on a mis chauffer dans l'étuve et on dresse sur un plat long, le turbot sur un côté du plat et le saumon sur l'autre; on garnit le milieu avec de petites pommes de terre tournées en olives et cuites au beurre à blanc. Tout cela doit se faire vite et être servi de même. Au moment de faire passer à la table, on sauce légèrement avec un peu de hollandaise liée avec de l'allemande, puis on fait passer dans les saucières de la hollandaise à l'essence de vinaigre.

Sauce hollandaise. — Mettez dans une casserole dix jaunes d'œufs frais, joignez-y gros comme un œuf de beurre fin divisé en petits morceaux, mettez sur de la cendre rouge en tournant avec la cuiller de bois; retirez du feu et, peu à la fois, introduisez du beurre; fouettez vertement pour bien lier et faire devenir crémant; finissez avec sel fin et un peu d'essence de vinaigre réduit avec de la mignonnette et quelques branches de persil.

Autre manière. Pour éviter d'avoir une sauce mal réussie pendant les grandes chaleurs, il suffit de faire réduire un peu de velouté, de le lier avec les jaunes d'œufs et de finir comme il est marqué ci-dessus.

Nota. — Pour dresser sur les plats, dans un dîner servi à la russe, où toutes les pièces sont destinées à être découpées par les cuisiniers, il faut veiller à ce que les morceaux, côtelettes, filets, etc., qui se dressent en couronne, soient tournés à droite, ce qui est plus facile et pour la personne qui présente le plat et pour celle qui a à se servir. Maintes fois j'en ai fait l'expérience en servant des dîners en maître d'hôtel.

Filets de bœuf à la Gastronome.

Ayez deux filets de première qualité; après les avoir parés, lardez-les à l'intérieur avec du lard frais salé, assaisonnez d'un peu de sel, poivre, muscade râpée, lardons de truffes, langue bien rouge et verte cuite; enveloppez les filets de bardes de lard

que vous ficellerez, en ayant soin de replier les bouts ; placez dans une poissonnière ou braisière basse bouquet de persil garni de thym et laurier, quelques clous de girofle et parures de champignons, un peu de jambon émincé, enfin un bon morceau de beurre ou lard râpé. Deux heures avant de servir, mettez sur un feu un peu vif, mouillez avec un demi-verre de bon madère ou marsala, faites suer un peu, puis ajoutez un demi-verre de champagne sec; faites bouillir quelques minutes et finissez de mouiller avec un bon fond de noix de veau ou de volaille; couvrez alors d'un papier bien huilé et du couvercle, et faites braiser pendant une heure et demie, en ayant soin d'arroser et retourner les filets. Pour la fin de la cuisson, faire réduire le fond de moitié, retirer les filets, les débrider, passer le fond, en prendre la moitié que vous remettrez dans la poissonnière pour y placer les filets afin de les faire glacer au four. Pour le reste du fond, vous le verserez dans une casserole à réduire, y mettrez un bain-marie de sauce espagnole au madère, ferez réduire sur un feu vif, et aussitôt que vous jugerez la sauce assez réduite et glacée, vous la passerez à l'étamine dans un bain-marie et la tiendrez chaude et couverte. Les filets doivent être parés: on supprime les dessous, ce qui est toujours dur et nerveux, on les taille en tranches, sans les déformer, et on les place sur le plat long; en passant le grand couteau dessous, l'on doit enlever le filet d'une seule pièce. La garniture se compose de tas de truffes en olives, de beaux marrons braisés, de ris de veau taillés en gros dés, de rognons de coqs et d'une bordure de crêtes très-blanches; saucer un peu, puis glacer les filets avec le reste de la cuisson que vous aurez fait réduire.

Chartreuse de perdreaux en bordure.

Dans un dîner de dix-huit couverts, si l'on veut servir à chaque personne un filet, il faut neuf perdreaux pour garnir les deux bordures. Les perdreaux doivent être cuits en entrée de four comme je l'ai dit pour la purée de volaille (voir page 2). Après la cuisson, découpez-les, ne faites que deux filets de l'estomac et deux cuisses, enlevez la peau, placez les morceaux dans une casserole

à glacer, couvrez et mettez en ligne au garde-manger. Avec les carcasses, les légumes de la cuisson et d'un fond de volaille, tirez une essence, puis passez à la serviette, dégraissez bien, faites réduire avec de l'espagnole ce qu'il faut pour saucer deux bordures, ajoutez un peu de glace de gibier; aussitôt réduite au glacé, passez à l'étamine dans un bain-marie : une partie devra vous servir pour faire chauffer les perdreaux.

Les bordures doivent être montées avec des carottes cuites dans du consommé. On cuit les carottes entières, on les pousse à la colonne et on les taille en centimes. On fait de même avec les navets. La monture faite en centimes, à mon avis, est la plus solide et la plus belle. Avoir soin de garnir de papier beurré le fond et le tour du moule.

Pour que les choux soient bons et digestibles, il faut retirer toutes les côtes, grosses et petites, en un mot tout ce qui est fibreux, les laver avec soin, les tailler en carré et les faire blanchir à l'eau de sel. Aussitôt qu'ils sont cuits, les égoutter sur un tamis, les presser, les envelopper dans un linge et les tordre pour en faire partir l'eau, puis les mettre dans un plat à sauter avec un morceau de beurre frais, un peu de glace, du poivre, faire bien chauffer et réduire pour en retirer l'humidité et les rendre fermes. On en remplit alors les bordures, on les met dans un plat à sauter avec de l'eau bouillante, et, au moment de servir, on renverse sur les plats mis à l'avance sur le réchaud. Attendez quelques minutes avant d'enlever les moules; vous garnissez alors le puits du reste des choux et enlevez les moules. On garnit en plaçant d'abord les cuisses, puis les filets sur le dessus, autant que possible en couronne pour commencer et on finit en pyramide avec des carottes et des navets faits à la cuiller à légumes; saucer les filets au moment de faire passer à la table.

Filets de soles à la Colbert.

Il faut pour ce plat de huit à dix belles soles. Quand les filets sont levés, on les ciselle sur la partie nerveuse, et on replie sur la même partie pour que le blanc du filet reste en dehors; on les place alors dans un plat à sauter, beurré et légèrement salé, en

leur donnant une forme un peu circulaire. Pressez à ce moment un citron sur les filets, faites ensuite pocher sur un fourneau pas trop ardent, d'un côté d'abord, puis de l'autre, en ayant soin qu'ils ne prennent pas de couleur; égouttez alors sur une serviette, mettez sur un plafond bien étamé et couvrez avec un poids sur le couvercle suffisant pour les tenir en presse ; deux heures après retirez-les pour les parer, et garnissez les gros bouts avec des pattes de moyennes écrevisses, bien rouges, placées sur le même sens pour qu'en les dressant vous arriviez juste. Vingt minutes avant de servir, mettez un peu de sauce Colbert dans le plat à sauter où vous avez déposé les filets, chauffez bien, dressez en couronne et garnissez le puits d'un ragoût de laitances de carpes, petits champignons et queues d'écrevisses ; saucer au moment d'envoyer à la table.

Sauce Colbert. — Velouté réduit avec de l'essence de soles faite au vin de Chablis, un peu de glace de volaille, pointe de muscade râpée, le jus d'un citron, un morceau de beurre fin ; vanner et saucer au moment d'envoyer à la table.

Filets de poulets à l'Américaine.

Il faut pour ce plat douze poulets moyens; enlevez-en les filets, parez comme pour suprême, faites cuire de même, égouttez sur un linge blanc, et épongez. A l'aide d'un coupe-pâte fait en forme de filet un peu courbé, coupez et mettez-les dans une terrine pour mariner avec sel, poivre fin, vinaigre à l'estragon, huile ; couvrez et mettez à la glace. Faites ensuite cuire les cuisses avec quelques légumes et un bouquet de persil garni et mouillez avec un peu de vin blanc et de gelée. Aussitôt qu'elles seront froides, enlevez-en la peau et les os ainsi que les parties nerveuses, et taillez le reste en dés que vous faites mariner comme les filets. Faites alors une mayonnaise avec quatre jaunes d'œufs cuits durs et passés au tamis, mettez-la dans une casserole d'argent sur de la glace pilée, ajoutez un peu d'huile, travaillez bien en glissant un peu de jus de citron, continuez avec huile, gelée réduite, le fond de la cuisson des cuisses, sel fin, poivre blanc et poivre de Cayenne écrasé dans de la mayonnaise (en

mettre modérément), un peu de moutarde fine, vinaigre à l'estragon ; goûtez avant de vous en servir. Après avoir égoutté les filets sur une serviette et les avoir épongés, mettez sur de la glace pilée une plaque bien étamée et propre, étalez-y un peu de gelée bien claire et blanche, plutôt forte que faible ; aussitôt qu'elle sera prise un peu, travaillez bien la mayonnaise pour l'amener à la consistance d'une sauce chaud-froid, puis, à l'aide de deux fourchettes, passez les filets dans la mayonnaise et placez-les sur la gelée, en observant de les disposer tous dans le même sens et un peu distancés ; placez alors sur chaque tête de filet un rond de carotte cuite (ne prendre que le tour qui est plus rouge et plus tendre) et faites-les entrer tous pour qu'ils soient au niveau de la sauce.

Au lieu de carottes, il est loisible de placer des ronds en haricots verts ou en jaunes d'œufs, afin de varier, suivant la couleur des plats qui doivent succéder. Dans ce dernier cas, vous faites cuire fortement quelques œufs dont vous extrairez le jaune ; vous le hacherez, en y joignant un peu de gelée de façon à produire une pâte que vous étendrez sur une assiette ou couvercle de casserole. Votre pâte bien affermie, taillez-en des ronds et placez-les comme il vient d'être dit pour les carottes. Faites de même avec les haricots verts, seulement y joindre la gelée sans la travailler, car elle pousserait à blanchir.

La mayonnaise étant raffermie, coulez-y un peu de gelée, et, à l'aide d'un pinceau, glacez les filets à la gelée réduite et tenez-les sur glace jusqu'au moment de dresser. Le reste de la mayonnaise doit servir à mêler avec le salpicon des cuisses, dans lequel on mettra un peu de blanc de céleri taillé en petits dés ; vous en décorerez deux petits moules en forme de pain de sucre, avec de la gelée et des légumes verts, vous remplirez les moules avec le ragoût des cuisses, les ferez prendre en les englaçant bien, et, un peu avant de servir, les démoulerez sur deux plats d'entrées placés sur glace ; puis, avec le coupe-pâte n° 2, vous découperez les filets que vous dresserez en couronne autour du salpicon. Il faut avoir pour cela des moules faits exprès (voir planche 1); rien d'ailleurs de plus facile à se procurer : vous prendrez la mesure

du fond des plats où vous voulez dresser, couperez un rond de papier de la grandeur du moule à salpicon, et en ferez un en forme de filet de poulet : que le bout soit plutôt un peu carré ; de cette manière, vous arriverez juste. Ces moules peuvent être faits en fer-blanc.

Pour finir, mettez un cordon de gelée hachée, et placez sur le dessus de l'entrée une petite crête blanche et glacée à la gelée. L'extrémité du moule ne doit pas finir en pointe ; il est mieux de la tenir grande comme une pièce de cinq francs, ce qui lui laisse la possibilité de tenir sur la partie plus étroite quand on le retire de la glace.

Pour avoir de la gelée qui ne soit pas difficile à clarifier, il faut prendre de la viande bien fraîche et des poules fraîches tuées. La gelée, pendant le temps de sa cuisson, doit être bien dégraissée et ne bouillir jamais trop vite. Avant de la faire clarifier il convient de faire une épreuve à la glace : si l'épreuve est trop forte, relâchez-la un peu, seule manière de faire de la gelée en la clarifiant une seule fois. Une remarque importante est toutefois à faire : si la personne chargée de clarifier la gelée a, par hasard, mauvaise haleine, vous pouvez être certain que votre gelée ne sera pas limpide, j'en ai fait maintes fois l'expérience. J'en citerai un exemple : j'étais à Washington dans la saison d'hiver, où les ministres et ambassadeurs donnent de grands dîners. Je travaillais chez M. Pachot, ambassadeur de France, et il fallait beaucoup de gelée pour un bal qui devait être suivi d'un souper. La veille, le chef, M. Royer, homme habile et jouissant d'une réputation méritée, vint me trouver, et, se laissant tomber sur une chaise : Je suis démonté, me dit-il, il m'arrive ce qui ne m'est jamais arrivé ; voilà trois fois que je clarifie ma gelée, et je ne puis arriver à la rendre transparente. Voyez donc si vous pourriez y remédier. Je passai sur-le-champ dans la cuisine, et spontanément je devinai la cause de ses insuccès. — Vous avez là, dis-je à M. Royer, pour faire votre gelée, deux nègres qui sont en transpiration et répandent une odeur nauséabonde. Congédiez-les, remplacez-les par vos aides et je suis certain que vous obtiendrez sans peine de la gelée irréprochable. Et en effet, il en

arriva comme je l'avais prédit. Plusieurs cuisiniers à qui je racontais un jour cette anecdote paraissant en douter, M. Blanchard, chef du prince de Prusse, dit qu'il avait éprouvé le même désagrément à Gènes, par suite du changement de vent de mer, et que pareil fait s'était reproduit dans d'autres circonstances, surtout dans les contrées méridionales.

Laitues garnies de petits pois frais à l'Anglaise.

Inutile d'insister sur cet entremets, tous les cuisiniers sachant cuire les laitues et les pois. Dresser les laitues en couronne et garnir le puits de petits pois frais et cuits à l'anglaise, finir avec un bon morceau de beurre frais et un peu de glace, ne pas chauffer, lier en remuant bien dans le plat à sauter, goûter pour être juste de sel. Les pois peuvent aussi être préparés à la française ; c'est affaire de goût.

Foies gras à la Bolonaise à la gelée.

Pour deux entrées il faut deux moyennes terrines de foies de Strasbourg. Retirez la graisse du dessus, trempez les terrines quelques minutes dans de l'eau bouillante, passez le couteau entre la terrine et le foie, démoulez sur un couvercle de casserole, enlevez la graisse du tour, taillez des tranches en carrés longs comme le pouce et un peu plus larges, placez-les sur une plaque que vous aurez mise sur de la glace et sur laquelle vous aurez versé de la gelée de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; que la gelée soit prise sans être trop ferme; rangez en ligne toutes ces briques de foie en laissant un peu d'espace entre chaque morceau, puis couvrez avec de la gelée bien claire que vous ferez prendre afin qu'elle soit ferme et facile à tailler.

Prenez ensuite de la mortadelle fraîche et bien rouge, taillez-la de même forme que les foies, mais les briques plus minces au moins de moitié, et faites-les prendre entre la gelée comme le foie gras. Au moment de servir, le plat doit être dressé et tenu sur glace. Pour dresser, il faut tremper le bout d'un couteau dans l'eau chaude et le passer entre chaque rangée de briques, sur les deux sens, puis disposer en couronne, une de foie et une de

mortadelle ; le puits doit être rempli de gelée hachée ou d'un moule garni de foies et de mortadelle ; placez sur le dessus une moyenne truffe surmontée d'une crête, ou, si vous le préférez, un bouchon de pain masqué avec un gratin de foie ; décorez-le au blanc d'œuf et à la truffe, après l'avoir glacé à la glace réduite, et surmontez-le d'un hâtelet bien fait à la gelée ; enfin garnissez le tour des briques d'un cordon de gelée hachée.

Punch à la Romaine.

Pour vingt-quatre personnes il faut zester dans une terrine blanche trois citrons et trois oranges, qu'on couvre de sirop de sucre à froid et qu'on laisse infuser deux heures ; on y joint le jus de quatre citrons et oranges, trois quarts de litre de sirop de sucre au petit boulet, et, si on veut, une infusion de bon thé. On passe le tout dans la sarbotière qu'on a soin de sangler, et on fait prendre cet appareil à l'aide de la spatule ou de la houlette. Quand le mélange sera devenu bien ferme, on y joindra un quart de litre de kirsch et de rhum (un peu moins s'il y a des dames) et une demi-bouteille de champagne. Travaillez vigoureusement et ajoutez un peu de marmelade d'abricots passée au tamis, en ayant soin de ne pas laisser grainer. Un peu avant de servir le punch, ajoutez, peu à la fois, six blancs d'œufs de pâte à meringue faite à l'italienne, travaillez un peu, couvrez et faites porter à la pièce près de la salle à manger, afin de dresser dans les verres à punch préparés à l'avance.

Les Italiens remplacent le kirsch et le rhum par du marasquin et de l'alkermès.

Faisans piqués et cailles bardées.

Prenez six faisans jeunes et bien gras ; après les avoir vidés et flambés, garnissez-les à l'intérieur avec du lard frais, pilé et salé, bridez-les, piquez-les de lard fin et frais salé. Pour la cuisson, cinquante minutes suffisent, si vous avez un feu vigoureux, autrement il faut davantage. Faites en sorte de mettre à rôtir de façon à avoir au moins dix minutes de temps pour découper et dresser. Il ne faut servir que les estomacs que vous découpez en

trois parties ; dressez-les sur un bout du plat : sur l'autre bout vous dresserez les cailles, et le milieu sera réservé pour un bouquet de cresson que vous assaisonnerez au moment de servir avec un peu d'huile, sel fin et vinaigre, en mettant l'huile la première, ce qui conserve le cresson plus frais.

Voici une autre manière de dresser : placez les noix des cuisses sur le milieu du plat, puis les trois estomacs dessus et les six filets autour ; dressez les cailles sur les flancs du plat avec un bouquet de cresson à chaque bout ; glacez bien et mettez un peu de vrai jus de rôti.

Pour avoir du vrai jus, versez dans la lèchefrite une cuillerée à pot de bon jus et, quand le rôti sera cuit, faites passer ce qui sera dans la lèchefrite, dégraissez bien, passez à la serviette mouillée, faites chauffer, et mettez dans un bain-marie pour envoyer à l'étuve de la salle à manger, où l'on servira dans une saucière.

Cailles roties et bardées. — Pour le mois de janvier l'on ne peut avoir que des cailles conservées en cage ou en chambre obscure. On les choisira de bonne qualité et on les fera tuer au moins deux jours à l'avance. Videz-les avec soin, flambez-les légèrement, garnissez-les de lard pilé ou beurre salé, bridez-les sans les trop serrer, puis vous les barderez au lard frais ; avoir soin de saler les bardes de chaque côté avant de les placer sur les cailles. Pour la cuisson, de vingt à vingt-cinq minutes ; aussitôt cuites, les débrocher, débrider et mettre à l'étuve si vous n'êtes pas prêt à dresser.

Pouding de Diplomate au marasquin.

Pour deux moules, il faut en raisins de Smyrne et de Corinthe cent grammes de chaque ; les bien éplucher et laver à plusieurs eaux, les mettre cuire dans une casserole avec un peu d'eau, couvrir d'un papier et d'un couvercle, faire mijoter une bonne demi-heure, réduire l'eau, puis verser dans une terrine ; faire alors pendant quelques heures mariner avec un peu de marasquin, auquel on ajoutera cinquante grammes de cédrats taillés en petits dés, et couvrir d'un double papier et d'un couvercle. Il est préférable de prendre des moules unis à cylindre qu'on enduit

d'huile d'amandes douces, en les mettant quelques minutes à égoutter. Les raisins sont égouttés sur un tamis, puis on les place sur une serviette et on en sème dans le fond des moules, ainsi qu'un peu de macaron concassé (il en faut aussi un peu d'amer), au-dessus un lit de biscuits à la cuiller faits à la fécule et vanillés. Continuez en mettant raisin, macaron, biscuit ; garnir les moules jusqu'aux trois quarts, puis faire un appareil de crème à l'anglaise de dix jaunes d'œufs, y verser un bon verre de marasquin, de la colle, deux assiettées de crème fouettée, mêler légèrement et également, enfin remplir les moules en les englaçant bien.

Je ne donne pas les doses de sucre et de colle, il faut donc, avant de verser l'appareil dans les moules, en faire une épreuve pour être sûr que les proportions sont exactes. Ce à quoi il faut surtout s'appliquer, c'est de faire délicat et bon, puis d'obtenir que l'entremets conserve bien sa forme après avoir été démoulé ; autrement on peut le considérer comme manqué ; il en serait de même s'il était trop ferme.

Pour bien démouler un entremets dont le moule a été huilé, il faut l'essuyer au sortir de la glace, puis incliner un peu le moule et, avec le bout des doigts, faciliter le démoulage ; vous placez alors le plat renversé sur le moule, vous retournez et posez sur la table, et avec les deux mains pressez le bas du moule et l'enlevez en secouant un peu. Sur le pouding ainsi démoulé, versez un peu de marasquin, puis envoyez à la table avec une saucière de crème anglaise au marasquin tenue sur la glace ; la bien fouetter au moment de servir et y mettre un peu de crème fouettée. Le marasquin peut être remplacé par d'autres liqueurs ou des parfums.

Suédoise framboisée.

Pour faire une suédoise d'un bel effet, prenez pommes blanches, poires rouges et abricots verts. Tournez des boules en pommes de calville grosses comme de fortes billes, mettez-les dans de l'eau additionnée de jus de citron, puis égouttez-les et faites cuire légèrement dans de l'eau un peu sucrée et citronnée ;

égouttez ensuite sur un tamis, mettez dans une casserole d'argent et faites refroidir sur glace.

Confectionnez le même nombre de boules en poires, et faites cuire de même en ajoutant du carmin végétal pour colorer en rouge, égouttez-les aussitôt cuites et mettez sur glace.

Choisissez enfin de petits abricots verts conservés, égouttez-les sur tamis et les couvrez.

Concurremment vous aurez fait de la gelée d'orange assez forte pour chemiser un ou deux moules unis, et vous aurez préparé de la purée de pommes très-blanche et assez sucrée que vous collerez juste en en faisant la preuve sur glace.

Vous foncerez alors le ou les moules, les placerez sur la glace, y mettrez un peu de gelée; aussitôt prise, vous disposerez les boules, un rang de rouges, un rang de vertes, un rang de blanches; boules et abricots auront été préalablement mis dans des plats avec de la gelée que vous ferez congeler, ce qui facilitera le montage autour des parois des moules enduits aussi de gelée.

Les moules doivent être placés sur de la glace pilée; aussitôt le fond fini, montez deux rangs des tours des moules, puis garnissez de purée de pommes, dans laquelle vous introduirez des lames de gelée de conserve de framboises; laissez prendre, puis montez le reste de même. Les moules étant remplis, entourez-les de glace pilée, mettez les couvercles et couvrez de glace. Il faut trois heures pour bien congeler. Au moment de démouler, faites porter de l'eau chaude à la porte de la salle à manger, trempez-y le moule, retirez vivement, essuyez bien, placez le plat dessus, retournez, posez sur la table, enlevez le moule avec les deux mains en soulevant légèrement; en cas de résistance, pressez le moule par le bas et soulevez vivement, ce qui donnera de l'air et facilitera le démoulage; garnissez le tour avec abricots, pommes et poires.

Savarin au vin de Sétubal.

Pour deux moules de moyenne grandeur, il faut un kilo de farine, 7 hectos de beurre, 8 grammes de sucre en poudre et 4 de sel fin. Prenez le quart de la farine pour en faire le levain

avec 4 grammes de levûre de bière dissoute dans un verre de crème chaude ; mettez dans une casserole, couvrez et tenez à l'étuve le temps que le levain mettra à pousser ; puis, préparez la pâte, faites une fontaine en élargissant la farine. Mettez-y sel, sucre, cassez seize œufs que vous aurez fait tiédir dans l'eau, ainsi que la moitié du beurre que vous aurez bien manié ; mêlez et fraisez bien ; si la pâte était trop ferme, mettez un peu de crème chaude, puis le reste du beurre que vous aurez fait fondre comme de la crème ; mettez alors le levain et mêlez bien pour que le levain soit étendu à toute la pâte, puis, garnissez les moules, beurrés à l'avance, et mettez à l'étuve pour les faire pousser. Il importe que le four soit prêt à les recevoir aussitôt qu'ils seront poussés ; trois quarts d'heure de cuisson doivent suffire ; pour s'en assurer on plante une aiguille à brider dans les savarins : si l'aiguille sort lisse et grasse, c'est qu'ils sont cuits; si au contraire elle est pâteuse, il convient de les laisser encore pour finir la cuisson. Aussitôt cuits, retirez-les du four et démoulez-les pour les tremper dans un sirop chaud fait au vin de Sétubal, c'est-à-dire du sucre cuit au fort boulet, auquel on ajoute une bouteille de vin de Sétubal ; tenez couvert et au chaud pour y tremper les savarins ; mettez-les ensuite au four pour les ressuyer, puis retirez-les pour les tenir à l'étuve. Un peu avant de servir vous les découperez en tranches que vous placerez sur une plaque chaude et les masquerez avec un peu de marmelade d'abricots ramollie avec le sirop de Sétubal ; il faut un pinceau pour faire cette opération. Vous les mettrez encore un peu au four et les dresserez sur les plats garnis de serviettes bien pliées ; servir le plus chaud possible.

J'ai constamment présenté les entremets de pâtisserie sur des socles, mais ce qui figurait sur la table n'était jamais servi, attendu que j'avais le double tout dressé à la cuisine. Quelques instants avant de retirer de dessus les socles, je faisais venir de la cuisine et servir chaud, afin qu'on n'attendît pas et que le tout fût mieux dressé.

Glaces crème au café.

Proportions : 2 litres de crème à bouillir, 8 hectos de sucre en poudre, 12 jaunes d'œufs, 4 hectos de café moka.

Pour obtenir un café qui conserve tout son arôme, il faut le brûler dans un petit brûloir et le tenir brûlé un peu vert. La crème doit être bouillie et tenue couverte très-chaude pour y mettre le café aussitôt brûlé. On couvre d'un double papier, puis du couvercle du bain-marie ou casserole. On prend la moitié de la crème pour l'infusion ; avec l'autre moitié et les jaunes d'œufs on fait la crème. Il faut, avec le sucre, la travailler comme pour faire une pâte à biscuit, y verser la crème, peu à la fois, placer sur un feu modéré et faire prendre. Que votre crème soit bien liée, sans être tournée ou caillebottée. Joignez alors l'infusion de café, passez à l'étamine, faites refroidir sur glace, puis mettez dans une sarbotière préparée à l'avance et bien sanglée, travaillez vigoureusement à la spatule afin de donner du corps à votre préparation, et, un peu avant de glacer l'appareil, incorporez un demi-litre de crème fouettée et mêlez-la bien ; aussitôt que vous la jugerez suffisamment prise, garnissez un moule carré, long, en fer-blanc, au fond duquel vous aurez mis une feuille de papier blanc. Mettez-y l'appareil que vous foulerez et égaliserez le mieux possible, recouvrez d'un double papier et fermez soigneusement le couvercle ; placez votre moule dans un petit baquet garni de glace et de sel ou salpêtre, recouvrez de même pour que le tout soit bien frappé. Un peu avant de servir, démoulez sur une serviette ; inutile de tremper dans l'eau, le démoulage doit se faire sans difficulté; enlevez les papiers et avec un grand couteau taillez des morceaux carrés longs, convenables pour une personne et dressez-les sur un plat garni d'une serviette. Il ne faut en mettre que sur la moitié de la serviette, et réserver l'autre pour la glace à l'ananas, que vous découperez de même.

Si vous voulez servir les glaces entières et formées dans des moules, garnissez de même les moules en papier, ce qui donne

moins d'embarras pour démouler et n'a pas l'inconvénient de salir la serviette.

Glace a l'ananas. — Autant que possible on procède avec des ananas frais. Prenez une terrine et une râpe bien propres, râpez les ananas dans la terrine, de cette façon on ne perd ni jus ni parfum, joignez-y la même quantité de sirop à vingt-huit degrés, le jus de deux ou trois oranges, un citron, et laissez infuser deux heures, puis passez au tamis fin ou à l'étamine, mettez dans la sarbotière et faites glacer comme pour la glace au café. Si la composition est trop grasse ou trop douce, ajoutez un peu de jus de citron et d'eau, puis finissez de même que dans la précédente.

Nota. — Il faut éviter de faire entrer, dans la composition du dessert, des compotes de saveur identique à celle des entremets de douceur. Il est de règle de placer sur la table autant de desserts qu'il y a de services de cuisine, c'est-à-dire que, si le service est fait à deux, il faut 2 compotes, 2 corbeilles de fruits, 2 guéridons de petits fours, 2 de bonbons variés, ainsi que 2 assiettes de fromage, qui, d'ailleurs, n'ont pas leur place sur la table : ces dernières doivent être garnies de deux qualités de fromage ; s'il s'agit de gruyère ou autre de même genre, en tailler quelques petits morceaux que l'on place à côté du morceau entier qui doit être mis sur une serviette.

2e MENU POUR LE MOIS DE JANVIER

Dîner.	Vins.
Potage de Ravioles à la Génoise printanière. Esturgeon garni de filets de soles sauce Vénitienne. Noix de veau à l'Anglaise.	Oporto sec.
Poulardes à l'Ambassadrice. Salmis de bécasses aux truffes. Côtelettes d'agneau à la purée de marrons. Filets de canetons à l'écarlate. Cardons à la Nivernaise.	Ch. Laffitte.
Hors-d'œuvre de rôt froid. Galantine de faisans à la gelée. Punch à la Romaine.	Marcobrunner.
Rot. Pluviers piqués et mauviettes bardées, cresson et salade. Bavarois à l'ananas praliné. Biscuit à la duchesse. Croque-en-bouche d'oranges à l'Italienne.	Aï crémant.
Desserts.	
Glaces, crème vanille et framboise. Corbeilles. Fruits, fromage, compotes et petits-fours variés. Bonbonnières garnies.	Tokay.

Potage de Ravioles à la Génoise printanière.

Le consommé doit avoir une belle couleur blonde. Faites rôtir les poules, quelques tranches de bœuf et veau au beurre à la casserole, suivant ce que vous voulez obtenir de consommé ; mettez dans la marmite quelques jarrets de veau, bœuf, puis tranches de bœuf bien frais, mouillez avec du bouillon, faites écumer, garnissez avec carottes, poireaux, céleri, navets, bouquet de basilic et marjolaine ; faites cuire cinq heures, passez à la serviette dans une casserole où vous aurez mis quelques tranches de bœuf bien émincées et des cous et carcasses de volaille ; mettez sur le feu pour faire partir l'ébullition, puis placez sur le coin du fourneau afin que la clarification s'opère lentement et en réduisant un peu : vous obtiendrez de cette manière un bon consommé bien clair.

Au moment de servir, passez à la serviette mouillée à l'eau froide, afin d'empêcher la graisse de passer.

Composition pour la farce des ravioles. — Prenez une partie de chair de volaille, une de ris de veau braisé, un quart de fromage blanc, un d'épinards blanchis et passés au tamis, passez-les au beurre et salez un peu : tout doit être pilé et passé séparément; on mêle ensuite dans le mortier, en incorporant un peu de basilic haché fin ; à défaut de basilic frais, en mettre de conservé, qu'on ramollira en le trempant dans de l'eau tiède; mettez ensuite un peu de fromage de parmesan râpé, muscade, sel, poivre et quelques jaunes d'œufs.

La pâte doit être faite à l'avance pour reposer ; composez-la d'un demi-kilo de farine passée au tamis sur le tour ou la table, faites la fontaine, dans laquelle vous mettrez un peu de sel fin, quatre jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre frais et un peu d'eau ; détrempez comme pour faire une pâte à nouilles, laissez reposer; prenez-en la moitié pour une abaisse très-mince, en forme de carré long et placez-la sur un bout de la table et sur une nappe blanche, sur laquelle vous sèmerez un peu de farine ; enlevez ensuite l'abaisse à l'aide du rouleau, en roulant sur le rouleau et déroulant sur la nappe, puis mouillez-la au pinceau, et avec le dos d'un grand couteau tracez, le plus également possible, des petits carrés de la grandeur du bout du pouce; garnissez ces carrés avec la farce, en vous servant de la poche ou d'un cornet de papier double et un peu huilé. Faites ensuite avec le reste de la pâte une abaisse assez grande pour couvrir tous les carrés farcis, et placez-la dessus; pour cela, enroulez la pâte sur le rouleau et prenez le rouleau des deux bouts, afin de pouvoir placer juste sur le commencement de l'abaisse, puis déroulez sans tirer la pâte, et, à l'aide d'un coupe-pâte de la grandeur d'une pièce de dix sous, marquez avec le côté qui ne taille pas. Il y a lieu d'appuyer un peu pour souder les couvercles; puis, avec un coupe-pâte de boîte à colonne, de la grandeur d'une pièce d'un franc, taillez-les, placez-les sur un couvercle de casserole saupoudré de farine, et, un peu avant de servir, jetez les ravioles dans une casserole d'eau bouillante et un peu salée : dix

à quinze minutes suffisent pour les cuire. Egouttez ensuite dans la passoire, mettez-les dans un grand plat à sauter, en ayant soin de ne pas les briser; couvrez-les de consommé bouillant, puis, avec une écumoire, enlevez-les pour les mettre dans la soupière avec quelques petits pois frais cuits bien verts, quelques boutons de chou-fleur blanchis et finis de cuire dans du consommé, et une chiffonnade, et versez le consommé dessus; servez enfin avec plusieurs assiettes de fromage de parmesan râpé.

Les Génois ont l'habitude de manger les ravioles sans y mettre de consommé; aussitôt cuits, ils les égouttent, les dressent sur un plat et les couvrent d'un peu de fromage, de jus de viande et d'une purée de tomates. Les Piémontais les finissent dans la casserole avec un peu de bonne glace de viande, du beurre frais et du fromage râpé.

Plus la pâte sera abaissée mince, plus les ravioles seront délicats.

Esturgeon garni de filets de soles sauce Vénitienne.

Prenez la quantité d'esturgeon nécessaire pour faire un ou plusieurs plats ; après avoir bien nettoyé le poisson, enveloppez la darne avec un double papier huilé, ficelez convenablement les deux bouts restés libres, mettez dans une casserole à braiser et garnie de la feuille : que la casserole soit plutôt juste que grande ; mettez-y un peu de mirepoix passée au beurre, un bouquet de persil garni de laurier, thym, un peu de gros poivre, quelques clous de girofle, une barde de lard, puis mouillez avec du vin blanc de Sauterne ou du Rhin et du consommé ; faites cuire plutôt un peu ferme, la veille ou le matin ; puis, quand la cuisson sera refroidie, égouttez et faites passer la cuisson qui servira à chauffer l'esturgeon. Déballez alors le poisson, enlevez la peau, séparez-le en deux parties, que vous taillerez en tranches convenables pour une personne ; ne pas déformer après avoir taillé ; à l'aide du grand couteau, enlevez les morceaux d'une seule pièce pour les mettre dans un moyen plat à sauter ; puis versez un peu de la cuisson pour faire chauffer sans faire

bouillir ; égouttez sur un linge chaud, dressez en couronne sur le plat, rond ou long, garnissez le puits d'un ragoût de petites quenelles de merlan, d'une escalope de filets de soles taillés au coupe-pâte, et de petits champignons bien tournés ; saucez légèrement. La sauce se sert dans la saucière.

Si vous servez sur le plat long, sur un fond de farce de poisson, placez l'esturgeon dans toute sa longueur, en réservant les deux extrémités des plats pour y mettre un bouquet de champignons ; garnissez les flancs de filets de soles bien blancs et bien parés, saucez légèrement, et garnissez d'un cordon de queues de belles crevettes l'espace resté vide entre le poisson et les filets de soles.

Sauce vénitienne pour poisson. — Prenez un peu de cuisson de l'esturgeon et de fond de champignons, joignez-y du bon velouté, faites réduire, liez avec des jaunes d'œufs, finissez avec un morceau de beurre bien frais, de l'estragon et du cerfeuil hachés un peu gros et blanchis, puis un peu de vinaigre à l'estragon. Si l'on ne peut se procurer ni estragon ni cerfeuil, on les remplace par du persil blanchi, et on fait bouillir dans du vinaigre un peu d'estragon conservé, pour en additionner à la sauce.

Noix de veau à l'Anglaise.

Prenez une belle noix de veau, parez-la bien en supprimant la panoufle, piquez-la d'une belle seconde de lard taillé fin, et, un jour à l'avance, mettez-la à mariner dans une terrine avec carottes, oignons émincés, persil, laurier, girofles, gros poivre, et demi-bouteille de vin de Madère ; ayez soin de la retourner dans la marinade.

Pour la cuisson, foncez une casserole à braiser, plutôt juste que grande, avec du jambon émincé ; mettez-y les légumes et le vin qui ont servi à mariner et la noix de veau. Faites partir sur un feu vif, quelques minutes de suage suffisent. Puis, avec un bon fond de volaille chaud, mouillez la noix jusqu'au ras du lard, mettez-y un morceau de beurre ou du lard râpé, couvrez d'un papier huilé et du couvercle de la casserole que vous paillasserez ou mettrez au four ; toutes les vingt minutes arrosez la

noix; deux petites heures de cuisson suffisent à lui donner une belle couleur. On passe alors le fond bien dégraissé, on en prend une partie pour finir la sauce et on fait réduire l'autre partie, pour glacer la noix après qu'elle aura été dressée et découpée.

Avant de la découper, on égoutte la noix, on la pare, on retire les légumes qui pourraient se trouver dessous; on découpe alors, sans déformer le morceau, en tranches qu'on place sur le milieu d'un plat long, avec une garniture de ris de veau piqués et non piqués; les ris aussi doivent être découpés avec soin, ainsi que les cervelles et les crêtes ; saucez alors convenablement et semez dessus de beaux rognons de coqs et des cornichons faits en olives, puis, avec un couteau bien affilé, taillez les tranches en deux, sans rien déplacer, et glacez au moyen du fond réduit.

Sauce anglaise tortue. — Mettez dans une moyenne casserole quelques branches de persil, un peu de marjolaine, deux ou trois girofles, quelques grains de gros poivre, des champignons émincés, mouillez avec un peu de blond de veau, faites réduire, puis mettez une demi-bouteille de madère, une de sauterne, faites cuire une heure sur un feu doux, passez dans une casserole à sauce, joignez la quantité d'espagnole et de purée de tomates que vous croirez nécessaire pour saucer, portez à l'ébullition, puis mettez sur le coin du fourneau pour faire bien écumer la sauce. Quelques heures sont nécessaires pour arriver à un bon résultat, autrement vous n'obtiendriez qu'une sauce grise et louche, au lieu d'une qui doit être rouge et vernie; vous la passez alors dans un bain-marie, la tenez au chaud, et, quand la noix est cuite, vous finissez de réduire avec la moitié du fond auquel vous ajoutez une pointe de cayenne écrasé, avec un soupçon de beurre ; mêlez bien et passez à l'étamine, tenez au chaud, saucez et envoyez à la table en même temps que la noix de veau.

Poulardes à l'Ambassadrice.

Les poulardes doivent être cuites en entrée de four. On entoure chaque poularde de bardes de lard et on les enveloppe dans deux feuilles de papier huilé; dessus et dessous les poulardes, on glisse un peu de matignon, on ferme bien le papier en le main-

tenant par une double ficelle ; ceci fait, on place les poulardes dans un plat à sauter, et on verse sur chacune d'elles une cuillerée à ragoût de dégraissis. Faites cuire pendant une heure et demie à four modéré, ne déballez qu'au moment de découper.

On ne sert que les filets, les estomacs et le gras des cuisses qu'on dressera sur un seul côté du plat ; sur l'autre côté on placera une belle garniture de pointes d'asperges vertes ét finies au beurre ; puis on saucera légèrement les poulardes avec une sauce crème de purée de volaille, composée comme suit : Suprême fini à la crème double, avec addition d'une purée de filets de poulets cuits comme les poulardes. Saucer légèrement et servir la sauce dans la saucière.

Salmis de bécasses aux truffes.

Faites cuire les bécasses comme les poulardes qui précèdent. La cuisson ne doit prendre qu'une demi-heure et être terminée seulement au moment du service Découpez-les alors, mettez dans le fond de la casserole les filets, les estomacs et les cuisses, couvrez d'un peu de sauce au fumet de bécasse, faites chauffer sans bouillir, et dressez sur un plat d'entrée garni d'une croustade en forme de coupe. La coupe, bien vidée et lissée avec de la farce un peu ferme, doit être séchée légèrement au four. Après avoir dressé les bécasses autour de la coupe, garnissez celle-ci avec une purée de filets de bécasses que vous aurez pochés entre deux bardes de lard avec un peu de truffe émincée. Joignez-y un morceau de glace de gibier et un peu de beurre fin, puis dressez autour un cordon de petites truffes très-noires et tournées en olives. Saucez les bécasses, mettez les truffes cuites à point et bien glacées ; finissez ensuite en garnissant le tour de l'entrée avec des petits croûtons en forme de cœur et garnis d'un gratin fait avec les intestins des bécasses.

Gratin pour les croutons. — Prenez les intestins et les foies des bécasses, hachez-les fin, mettez-y persil, sel et poivre fin, un peu de beurre et de jaune d'œuf, passez au tamis et garnissez-en des croûtons faits en forme de petits cœurs et de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs ; placez-les dans un plat à sauter grassement

beurré, et au moment de vous en servir faites-les partir sur un feu un peu vif, puis pochez-les au four, égouttez et dressez en couronne.

Sauce salmis. — Mettez dans une moyenne casserole un peu de jambon émincé, quelques branches de persil, thym, laurier, un oignon et une carotte émincés, quelques parures de truffes, les carcasses et les cuisses des bécasses dont vous avez enlevé les filets pour la purée ; mettez une demi-bouteille de vin du Rhin ; faites lever l'ébullition ; ajoutez un peu de blond de veau, faites cuire durant une petite heure, puis passez à la serviette mouillée en y joignant de l'espagnole et faites réduire au glacé. Si la sauce n'est pas assez corsée, on pourrait y mêler un peu de bonne glace de gibier et de fond des truffes.

Côtelettes d'agneau à la purée de marrons.

Quinze à vingt côtelettes sont nécessaires pour faire une entrée. On pare les côtelettes sans trop les dégarnir, on les pane à l'œuf et on les range dans un plat à sauter garni de beurre clarifié ; quelques instants avant de servir, on les fait partir sur un feu modéré : elles doivent être cuites bien également. On les garnit de manchettes, on les dresse en couronne autour de la purée de marrons, dressée elle-même en pyramide, puis on coule dessous un peu de demi-glace.

Purée de marrons. — Les marrons doivent être choisis de bonne qualité. La première enveloppe enlevée, mettez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre ; passez légèrement sur le feu, et aussitôt que la seconde enveloppe se détachera, versez-les sur un torchon et frottez-les bien pour les nettoyer ; pour plus de sûreté, lavez-les encore à l'eau fraîche et visitez-les l'un après l'autre. Déposez-les alors dans une casserole avec un peu de bon consommé et un morceau de beurre, et, deux heures avant de servir, faites-les cuire à feu modéré ; aussitôt cuits, écrasez-les avec une cuiller de bois, passez au tamis de Venise ou à l'étamine et remettez-les dans une casserole, dans laquelle vous introduirez un peu de crème, une pointe de sucre en poudre, de la muscade râpée et un peu de glace de volaille ; mêlez bien,

couvrez d'un papier beurré et du couvercle de la casserole, tenez au bain-marie, et, au moment de servir, mettez un bon morceau de beurre.

La purée doit rester ferme et bien lisse, afin de pouvoir être dressée en pyramide. Celle qui est finie molle est d'un aspect fâcheux et peu appétissant. Enfin, elle ne doit jamais bouillir, sous peine de devenir âcre.

Filets de canetons à l'écarlate.

Pour une entrée il faut huit canetons moyens. Enlevez les culottes après les avoir nettoyées, elles serviront à faire un fumet; faites cuire les estomacs en entrée de four et laissez-les refroidir dans du papier ; puis enlevez les filets, retirez les peaux et parez-les tous sur le même sens; ayez soin qu'ils soient ronds par les gros bouts et que la pointe soit coupée carrément, pour qu'ils puissent être facilement dressés. Mettez-les ensuite dans une terrine, tirez l'essence des légumes avec un peu de fumet, passez au tamis de soie, dégraissez bien et versez sur les filets afin de les saucer légèrement, ce qui les rendra plus moelleux en même temps et plus savoureux; tenez-les sur la glace, et aussitôt que la sauce chaud-froid sera finie et convenablement amenée au lissé, égouttez les filets, trempez-les dans cette sauce et placez-les sur une plaque que vous aurez préparée sur de la glace. Si la sauce est assez ferme pour que les filets n'aient pas besoin d'être passés deux fois, placez sur chacun des gros bouts un rond de langue bien rouge et glacez-les avec de la gelée bien claire réduite et refroidie à l'état d'huile; préparez à l'avance, sur le plat où l'on doit dresser, un bouchon de pain recouvert de gratin, décoré à la langue et bien glacé, sur lequel on plantera soit un hâtelet à la gelée, soit une petite coupe en graisse garnie de gelée, soit enfin une boule de langue ou une tête de canard faite en graisse coloriée. Les filets seront dressés en couronne autour et croûtonnés de belle gelée.

Sauce chaud-froid. — Le fumet, fait avec les cuisses et les cous des canetons, est marqué avec jambon émincé, oignons, carottes, bouquet de persil garni, thym, laurier, deux à trois girofles, un

peu de parure de champignons; on mouille avec du blond de veau. Faites cuire lentement, passez quand les cuisses seront bien cuites, dégraissez, et mettez dans une casserole avec de l'espagnole; faites lever l'ébullition, placez sur le coin du fourneau et dépouillez avec soin de façon à ce que la sauce rejette toute la crasse et même le beurre qu'elle peut contenir. Versez alors dans la casserole un tiers de gelée et faites réduire vigoureusement. Arrivée à son point, la sauce doit être glacée, d'un goût agréable et avoir assez de corps pour ne pas se décomposer; les sauces chaud-froid mal dégraissées font en effet triste figure en refroidissant; en outre, elles ont une saveur qui ne convient pas aux palais fins. Il faut d'ailleurs l'avouer, peu de cuisiniers savent bien finir cette sauce.

Cardons à la Nivernaise.

Les cardons doivent être taillés de la longueur du pouce et les bouts arrondis; blanchissez-les pour les émonder, supprimez-en les côtes qui sont filandreuses, mettez-les dans l'eau fraîche, puis marquez-les dans une casserole où vous presserez le jus d'un citron et mettez de la graisse de veau hachée; faites ensuite un blanc avec du bouillon porté à l'ébullition et versez-le sur les cardons avec un peu de sel. Les cardons doivent être cuits à petits bouillons. Au moment de les servir on les égoutte sur un tamis, on choisit les plus beaux, on les place dans un plat à sauter avec un bon fond de noix de veau ou de poularde, on fait mijoter une demi-heure, puis on égoutte de nouveau sur une serviette. Si l'on dresse en couronne, on garnira le puits avec de petites carottes faites en olives bien glacées et finies avec une pointe de sucre; les cardons seront saucés avec une allemande au suprême, un peu de muscade râpée et du beurre fin pour finir.

Galantine de faisans à la gelée.

Pour faire une vraie galantine de faisans, il faut trois faisans. Avec un seul, ce n'est qu'une demi-galantine, disons mieux, ce n'est qu'un faisan farci en galantine. Prenez-le le plus convenable, enlevez-en la peau, en ayant soin de ne pas la déchirer, et met-

tez-le dans une petite casserole sur la glace. Faites de même pour les deux autres. Enlevez ensuite tous les filets en ôtant les nerfs, séparez-les en deux sur la longueur, placez-les dans une terrine et assaisonnez-les de sel, poivre et muscade; versez-y un peu de madère ou de marsala, couvrez et mettez au frais. Faites alors une farce avec la chair des cuisses, moitié de lard frais, un peu de jambon, le tout bien pilé; passez au tamis, assaisonnez et mettez au frais. Taillez alors une quinzaine de lardons un peu moins gros que le petit doigt et de la longueur de la peau du faisan, autant de morceaux de langue bien rouge et pas trop cuite, autant de truffes disposées en forme de lardons; coupez des bardes que vous placerez sur une serviette et étendez dessus la peau du faisan, puis un lit de farce, puis des lardons de faisan, de lard, de langue et de truffes; recouvrez ensuite de farce et continuez à placer les lardons comme les précédents en les variant le mieux possible et en terminant par de la farce; avec une des peaux couvrez alors et ramenez l'autre peau afin de bien fermer la galantine que vous coudrez sans trop serrer; vous l'envelopperez alors de bardes en lui donnant de préférence la forme allongée, vous ficellerez également, puis vous la marquerez dans une casserole à braiser garnie de carottes, oignons émincés, bouquet de persil garni de thym, laurier, trois girofles. Brisez alors les carcasses des faisans, mettez-les sur les côtés de la galantine avec une demi-bouteille de madère et les épluchures des truffes; faites suer, mouillez avec de la gelée un peu forte sans être clarifiée; deux heures de cuisson suffisent, qu'elle soit plutôt salée que douce. Après avoir laissé refroidir la galantine dans la cuisson, vous l'égoutterez pour la dérouler et la réenvelopper en serrant un peu, et vous la mettrez dans une casserole plus petite en y joignant tout le dégraissis de la cuisson et un peu de fond. Mettez alors sur glace, puis passez la cuisson, dégraissez-la bien, incorporez-y un peu de consommé et de bon vin blanc, et clarifiez. En procédant de la façon que j'indique, on peut être certain d'obtenir une gelée de vraie galantine.

J'ai pris pour habitude de servir toujours la gelée dans laquelle a cuit chaque entrée froide, contrairement au système de

bien des cuisiniers, qui garnissent toutes leurs entrées indistinctement avec la même gelée : je ne doute pas que tous les gens de goût et de conscience ne me donnent raison.

Lorsqu'on a à servir la galantine, on doit préparer à l'avance un bouchon de pain garni de gratin et glacé, collé sur le milieu du plat ; autour de ce bouchon on dresse en couronne la galantine taillée en tranches, et entre chaque tranche on met un morceau de gelée mince et découpée avec le coupe-pâte, puis on croûtonne ; sur le bouchon on place une truffe bien glacée et un hâtelet à la gelée représentant une tête de faisan peinte, apparente à travers la gelée, ce qui fait un très-joli effet. Le bouchon de pain peut être remplacé par une moitié de galantine parée de façon à laisser voir l'intérieur, ce qui est plus riche ; de même le hâtelet se remplace par une tête de faisan faite en graisse coloriée. Voir les planches à la fin.

Punch à la Romaine (Voy. p. 11).

Pluviers piqués et mauviettes bardées.

Après avoir vidé et flambé légèrement le gibier, garnissez de beurre assaisonné, bardez et piquez de lard taillé fin ; un feu vif de quinze à vingt minutes suffit pour les cuire. On ne sert d'ordinaire que les filets. Si vous voulez servir les têtes garnies du cou, ayez soin que les plumes restent propres ; on en met deux ou trois sur les bouts des plats.

Les mauviettes doivent être choisies grasses. Videz-les, flambez légèrement à l'esprit-de-vin, puis bardez avec des bardes assez larges pour être tenues par le hâtelet sur lequel elles doivent être couchées. Taillez ensuite de petits croûtons de pain en carré long et un peu épais, enfilez-en un sur le hâtelet, puis une mauviette, puis encore un croûton, tous couchés de la même manière ; dix minutes de feu vif suffisent ; avoir soin d'arroser. Les bardes doivent être salées et les mauviettes garnies de beurre salé. On place parfois entre chaque mauviette et le croûton une feuille de sauge, qui donne son parfum aux croûtons ; il y a des personnes à qui cela ne déplaît pas.

Bavarois à l'ananas praliné.

Cet entremets se confectionne dans un moule plein et uni. Faites une chemise au lait d'amandes, mêlez-y un peu de crème fouettée et du macaron aux avelines écrasé. Après avoir chemisé un peu épais, garnissez l'intérieur avec une crème à l'ananas; toute la partie tendre de l'ananas doit être taillée en petits dés et le reste pilé et passé au tamis de Venise. Ajoutez du sucre en poudre qui sera fondu avec la colle; introduisez alors la crème fouettée après avoir fait l'épreuve. On huile le moule avec l'huile d'amandes douces.

Biscuit à la Duchesse.

Proportions : 12 œufs pour 500 gr. sucre et 350 gr. fécule de pommes de terre; parfumer avec vanille, orange ou citron.

Pour un entremets un moule à charlotte suffit; beurrez-le, glacez-le, garnissez-le avec la pâte que vous aurez eu soin de bien mêler après y avoir mis les blancs d'œufs, puis faites cuire à four moyen. Il est essentiel de cuire le matin ou la veille au soir et de laisser refroidir afin de pouvoir vider le biscuit. Pour cette opération, vous passez un moyen couteau entre la croûte et la mie, comme si vous vouliez vider une croûte de timbale, en veillant à ce que le fond ne soit pas atteint, et détachez la mie d'un seul morceau ; taillez-la alors en rondelles que vous rejoindrez ensemble après les avoir garnies d'une purée de pommes très-blanche et parfumée ; garnissez de même le fond et le tour de la croustade, remettez ensuite en place, retournez le biscuit, placez-le sur une grille, masquez-le avec un peu de marmelade d'abricots, glacez-le au marasquin, ou à l'anisette, et faites enfin sécher à la bouche du four.

Pour obtenir une purée de pommes bien blanche, pelez les pommes et plongez-les dans de l'eau fraîche où vous aurez pressé un jus de citron. Emincez alors les pommes, et au fur et à mesure jetez-les dans un poêlon d'office avec l'eau et le sucre convenables pour cuire la purée ; faites-les fondre sur un feu doux et mettez-

les à égoutter sur un tamis bien propre ; faites alors réduire le jus, passez de nouveau les pommes au tamis et joignez un zeste de citron à la purée, que vous ferez réduire à son point.

Si l'on veut servir sur socle il faut faire dans un grand moule ; c'est ce que j'ai toujours pratiqué, mais je ne le garnissais pas, il n'était que pour figurer sur la table.

Croque-en-bouche d'oranges à l'Italienne.

Préparez la veille des macarons à l'écorce d'orange , donnez-leur la forme de quartiers d'oranges d'égale grosseur, mettez la quantité suffisante pour monter une grosse pièce et pour garnir deux plats d'entremets, si vous ne voulez pas casser la grosse pièce.

Après avoir glacé les quartiers d'oranges, montez-les dans un moule uni légèrement huilé, un rang de macaron d'abord, puis un d'orange, ou bien on les marie, suivant le goût de la personne ; il faut seulement faire attention de bien souder le fond ainsi que le tour. Ne démoulez que sur le socle où vous voulez placer le croque-en-bouche ; mais avant, garnissez le fond du socle d'un rond de papier blanc, et finissez avec une belle aigrette en sucre filé de deux couleurs.

Voulez-vous un riche service ? ayez deux corbeilles bien faites en pastillage, placez-les sur des serviettes artistement pliées et posées sur deux plats d'entremets, et garnissez-les à l'avance de quartiers d'oranges glacés, de macarons et de petits gâteaux pareils à la garniture du gros croque-en-bouche. Vous éviterez par ce moyen de toucher à la grosse pièce. Mais ceci peut justement s'appeler servir à la Royale.

Glace à la vanille.

Mettez un litre de crème fraîche dans une casserole, faites bouillir, ajoutez 400 grammes de sucre, un gros bâton de vanille que vous fendrez en deux, couvrez d'un double papier et du couvercle ; faites infuser une demi-heure. Mettez ensuite dans une terrine blanche huit jaunes d'œufs frais et une ou deux cuillerées de crème, fouettez ferme, puis versez peu à la fois la crème

chaude, remettez dans la casserole et, avec une spatule ou cuiller de bois, faites lier sur un fourneau modéré ; puis reversez dans la terrine, couvrez d'un papier, faites refroidir, et passez l'appareil à l'étamine ou au tamis de crin ; faites surtout en sorte que la graine de la vanille passe le plus possible. Versez alors dans la sarbotière préparée à l'avance et bien sanglée, et faites prendre le plus vite possible, ce qui donnera plus de corps à la crème. C'est du reste à la spatule à faire une grande partie de l'opération. Quand la crème sera aux trois quarts prise, joignez-y un bol de bonne crème fouettée, mélangez-la bien à l'aide de la spatule, puis tournez une quinzaine de minutes.

Moulez ensuite dans un moule uni et garni d'un papier, le fond comme le tour, ce qui veut dire coiffé ; foulez la crème dans le moule, fermez avec un couvercle et couvrez de sel et glace pilée. Pour démouler il n'y a qu'à retirer le couvercle, bien essuyer le moule, le renverser sur un plat garni d'une serviette soigneusement pliée, l'enlever et retirer ensuite le papier : de cette manière la serviette restera propre et vous pourrez tailler une partie de la glace sans trop la déformer.

Si vous voulez servir taillées les deux glaces réunies sur le même plat, voyez page 16.

Glace aux framboises.

Proportions : sirop de sucre à 32 degrés, même quantité de jus de framboises, un peu d'eau de fleurs d'oranger, un ou deux jus de bonnes oranges douces. Faire bien travailler comme la précédente et mouler de même.

Si le service est à deux ou quatre, tout doit être à deux ou quatre : glaces, compotes et le reste.

3e MENU POUR LE MOIS DE JANVIER

Dîner.	VINS.
Potage macaroni à la Chasseur. Filets de Truites et Turbots garnis, sauce Diplomate. Rosbif à l'Anglaise, garni de pommes de terre, sauce crème raifort.	Oporto sec.
Poulardes à l'aurore. Croustade garnie d'escalopes de foies gras au madère. Filets de soles à la Bordelaise. Filets de faisans à la Gastronome.	Château-Latour.
Crème de fonds d'artichauts garnie de petits pois. Jambon anglais à la gelée. Punch à la Romaine. Rot. Poulets bardés et cuisse de chevreuil piquée. Cresson et salade. Bavarois au chocolat à la Vierge.	Marcobrunner.
Pain d'abricots à la crème d'angélique. Coupe garnie de baba au sirop de malaga.	Aï crémant.
Dessert et Glaces. Glaces aux avelines et cerises. Corbeilles. Fruits, fromage, compotes marrons et pêches, bonbons et petits-fours.	Cipro limissio.

Potage macaroni à la Chasseur.

Prenez du consommé au fumet de gibier frais, puis faites une purée de filets de lièvre ou de bécasse pochée au beurre ; une fois cuite, égouttez-la sur un linge et même épongez afin d'en enlever le beurre ; pilez soigneusement, joignez-y un peu d'espagnole réduite au fumet, passez à l'étamine et faites chauffer sans ébullition; versez alors dans la soupière, ajoutez-y le macaroni, puis le consommé de gibier. Le macaroni demande à être légèrement blanchi, le rafraîchir, l'égoutter, en prendre plusieurs bouts qu'on place à côté l'un de l'autre pour les tailler de la longueur de deux centimètres, les mettre dans la casserole avec du consommé. Une demi-heure avant de servir vous faites bouillir à

feu vif, puis mettez la casserole sur le coin du fourneau pour finir la cuisson ; retirez ensuite du feu, tenez au chaud, et au moment de servir enlevez le macaroni avec une cuiller percée, pour le mettre dans la soupière. Servez en même temps des assiettes de fromage de Parmesan râpé et passé.

Filets de truites et de turbots garnis, sauce Diplomate.

Pour les filets, voyez page 6.

Sauce diplomate. — Prendre moitié béchamel réduite à l'essence de champignons et de poisson, moitié hollandaise, les incorporer peu à peu en les fouettant, y joindre un peu de beurre d'anchois, des cornichons bien verts et hachés, et des queues de crevettes coupées en deux.

Rosbif à l'Anglaise, sauce raifort.

Procurez-vous de gros filets, ou un seul si vous n'avez que douze personnes à servir. Parez-les en enlevant toute la partie nerveuse ; dégraissez-les le moins possible et raccourcissez-les en repliant les deux extrémités, entourez-les avec un morceau de risselle de graisse de bœuf lavée et bien essuyée et mettez-les entre deux linges mouillés ; puis, avec la batte à côtelettes, aplatissez également, taillez des morceaux en forme de longue barde pour en couvrir les filets, ficelez sans trop serrer, placez le tout sur la broche à l'anglaise, ou sur des parures de graisse mises dans une poissonnière ; une heure et demie avant de servir, versez dessus du dégraissis et faites cuire soit au four, soit à la broche, en arrosant fréquemment ; débrochez alors et égouttez sur une plaque. Au moment de servir, développez vos filets, taillez-les en belles tranches sans les déformer, et dressez ; entourez-les de pommes de terre cuites à la vapeur ou au beurre à blanc et glacez avec une demi-glace. Ce dernier travail doit se faire près de la salle à manger si la cuisine est éloignée.

Sauce raifort a la crème. — Mettez dans une casserole à réduire une cuillerée à pot de béchamel, faites lever l'ébullition, ajoutez

un verre de crème chaude dans laquelle vous aurez fait infuser deux cuillerées de raifort râpé ; mêlez bien, passez à l'étamine et mettez dans un bain-marie avec une pincée de sucre en poudre, un peu de muscade râpée, gros comme une noix de beurre très-frais ; vannez bien et servez dans la saucière ; servez en outre une seconde saucière de jus auquel vous aurez mêlé celui que rend le filet.

Poulardes à l'aurore.

Les poulardes ou la poularde doivent être poêlées et cuites dans un bon fond de veau ou de consommé de volaille. Pour obtenir une volaille très-blanche, il faut, après l'avoir bridée, la frotter avec un morceau de citron, couvrir l'estomac d'une belle barde de lard frais, puis l'envelopper dans une feuille de papier huilé, la ficeler, la mettre ainsi dans une casserole garnie d'un bouquet de persil, thym et laurier, carotte émincée et oignon piqué de trois clous de girofle, d'un morceau de beurre ou de lard râpé et de quelques gouttes d'eau ; faites suer un moment, mouillez à moitié avec du consommé, faites lever l'ébullition et paillassez pour que la cuisson soit faite en mijotant. Ayez soin de retourner la poularde. Si elle est de bonne qualité, une heure vingt minutes suffisent pour la cuisson.

Sauce aurore. — Prenez du fond de la cuisson de la poularde, dégraissez-le, mettez dans une casserole à réduire avec de la purée de tomate, autant de béchamel, faites réduire le tout, ajoutez un peu de muscade râpée, passez à l'étamine dans un bain-marie, tenez au chaud, et, au moment de servir, joignez un peu de beurre frais. On se sert de la sauce pour saucer la garniture seulement, et on envoie le reste dans la saucière. La garniture consiste en ris d'agneau et en cervelles cuites à blanc.

On dresse les poulardes sur le milieu du plat, la garniture autour. On peut, si l'on veut, placer un bouchon sur le milieu du plat et y appliquer une coquille qu'on garnira d'une cervelle de veau bien blanche, puis y planter un hâtelet garni de belles écrevisses. Dans ce cas, on dresse les poulardes sur les bouts et la garniture sur les flancs.

Croustade garnie d'escalopes de foies gras, sauce madère.

Faites une belle croustade soit dressée à la main, soit dans un moule, pourvu que le moule ne soit pas trop haut. Après avoir cuit la croûte, videz le fond, garnissez-le de farce de volaille, faites pocher quelque temps avant de servir et tenez au chaud. Le moment venu, garnissez avec une garniture d'escalopes de foies gras sautées à la minute. Les escalopes doivent être de l'épaisseur du petit doigt, on les marque dans un plat à sauter avec du beurre clarifié ; on les égoutte, on les sale et on y joint un peu de glace, puis on les roule afin que la glace soit étendue sur chaque morceau. Le tout se dresse en couronne ; entre chaque tranche on place une belle crête, et, au milieu, des rognons de coqs. On sauce avec une espagnole finie avec du vin de Madère et un peu de glace de volaille.

Entre le tour de la croustade et les escalopes, il est bon aussi de mettre des petites crêtes faites en pâte de même nature que la croustade, pâte à foncer bien frolle et cuite de belle couleur.

Filets de soles à la Bordelaise.

Autant que possible on se sert de grosses soles. On en enlève les filets et on les plie en deux après avoir ciselé le côté adhérent à la peau, le blanc doit se trouver en dehors. Placez-les alors dans un plat à sauter beurré grassement, courbez-les un peu et placez-les tous sur le même sens ; salez et pressez dessus un peu de jus de citron, puis faites cuire à feu modéré, en les retournant à l'aide de deux fourchettes. Aussitôt cuits ou pour mieux dire pochés, égouttez-les sur un linge blanc, puis disposez-les sur un plafond en plaçant dessus un couvercle de casserole sur lequel vous mettrez un poids assez lourd pour les aplatir. Passez alors dans un bain-marie le fond de la cuisson auquel vous aurez ajouté un peu de velouté réduit qui vous servira pour chauffer les filets un peu avant de les servir.

Les filets doivent tous être parés aussitôt qu'ils sont devenus froids ; on les dispose sur un plat à sauter et on les couvre d'un

rond de papier beurré et du couvercle ; on les fait mijoter un peu, puis on dresse en couronne ; le puits se garnit d'un ragoût de petits champignons, laitances de carpes, huîtres. Saucez de sauce bordelaise.

Sauce bordelaise.— Avec les arêtes et parures des soles, quelques oignons et carottes émincés, persil, gousse d'ail, thym, laurier, demi-bouteille de sauterne, autant de consommé, on tire une essence qu'on fait cuire une heure ; on passe à la serviette et on réduit avec du velouté ; aussitôt la réduction faite, passer la sauce à l'étamine dans un bain-marie, pour la tenir au chaud. Les filets dressés, joignez à la sauce du bain-marie celle qui aura servi à chauffer les filets, ajoutez-y un beurre d'ail, vannez vigoureusement et saucez.

Cette sauce peut être faite avec de l'espagnole, et le sauterne être remplacé par du bordeaux.

Filets de faisans à la Gastronome.

On lève les filets des faisans, on les pare comme pour suprême, on les fait pocher, on les égoutte sur un linge pour éponger le beurre, puis on les met à mariner dans une terrine avec de bon madère, on sale légèrement ; on couvre d'un papier et on met au frais ; enlevez ensuite les chairs des cuisses pour en faire un peu de gratin, que vous sauterez, puis égouttez sur un linge ; prenez le même volume de truffes épluchées et pilez le tout en l'additionnant d'espagnole bien réduite au fumet et madère ; passez au tamis, goûtez, mettez dans une petite terrine et couvrez d'un papier.

Les carcasses servent à faire le fumet, que vous marquerez avec des légumes et aromates et mouillerez avec du blond de veau et de la gelée ; faites cuire deux heures et réduire de moitié, passez à la serviette et servez-vous-en pour finir la sauce chaud-froid.

Cette sauce finie, on la fait refroidir sur glace en la tournant doucement jusqu'à ce qu'elle arrive à l'état de corps crémant, et on y trempe les filets qu'on dépose ensuite sur une plaque placée sur de la glace pilée ; on les range tous sur le même sens, et sur chaque gros bout on met un rond de langue vidé au milieu et

regarni d'un rond de truffe ; autant que possible il faut les faire entrer dans la sauce afin qu'ils soient au même niveau. Cette opération faite, laissez refroidir, puis préparez pour recevoir les filets une plaque ou plafond juste de la grandeur voulue, placez-la sur de la glace pilée, mettez-y un peu de gelée réduite et faites-la prendre bien également : l'épaisseur doit être d'une pièce de deux francs. Sur cette gelée pas trop prise, placez les filets enlevés à l'aide du couteau, en éliminant, s'il y a lieu, la sauce qui aurait trop coulé sur les contours. Vous avez alors de la gelée très-claire et un peu forte dont vous couvrez les filets peu à peu : si parfois ceux-ci étaient trop épais et exigeaient trop de gelée, on finirait à l'aide du pinceau et avec de la gelée refroidie à l'huile.

Ce travail doit être fait le matin pour que le tout ait le temps de refroidir ; avoir soin de tenir couvert pour garantir de la poussière. Pour dresser, on dispose sur le milieu du plat une coupe dont la coquille soit assez grande pour contenir une belle garniture de truffes farcies que vous dresserez en pyramide, en soudant avec un peu de sauce chaud-froid dans laquelle vous aurez introduit de la chair de truffes vidées et hachées pour être farcies. Après avoir bien dressé les truffes, on les glace à la gelée réduite, on dresse autour de la coupe les filets en couronne, enfin on croûtonne à la gelée.

Truffes farcies. — Choisissez de belles truffes moyennes et rondes, lavez-les à plusieurs eaux et faites-les cuire dans un fond de veau auquel vous ajouterez de bon madère ; égouttez-les ensuite, laissez refroidir, et, à l'aide d'une petite cuiller à légumes, videz-les en ayant soin de ne pas les percer ; remplissez-les alors avec le gratin des cuisses de faisans et de la truffe crue ; placez-les dans un plat à sauter foncé de bardes de lard minces, couvrez-les de bardes et d'un rond de papier huilé, et faites-les pocher au four : une demi-heure suffit ; pour s'assurer d'ailleurs de la cuisson, on en taille une en deux. Egouttez sur un linge afin d'enlever le gras, faites refroidir, glacez et dressez.

Sauce chaud-froid. — Elle a besoin d'être bien dégraissée et réduite vivement. Mettez un tiers de fumet et deux tiers de

bonne espagnole, faites lever l'ébullition, puis puisez de la sauce dans une cuiller à ragoût : si vous y apercevez de petits yeux, c'est qu'elle n'est pas assez dégraissée ; remettez alors la casserole sur le coin du fourneau, enlevez tout ce qu'elle donnera d'écume et, peu à la fois, ajoutez-y un peu de fumet ; aussitôt qu'elle ne rejettera plus rien, faites la réduction sur un feu très-vif. On reconnaît que la sauce est à point lorsqu'elle a acquis assez de corps pour rester crémante sur le dos de la cuiller, c'est à ce moment qu'il convient de la passer à l'étamine dans une casserole pour la faire refroidir sur la glace, comme il est indiqué ci-dessus.

Crème de fonds d'artichauts garnie de petits pois.

Procurez-vous des artichauts frais, parez-les pour en avoir les fonds que vous tournez après les avoir fait blanchir, cuisez-les dans un blanc, égouttez sur un linge et laissez refroidir ; taillez alors en gros dés les parties les plus tendres et passez le reste au tamis pour en faire une purée que vous mêlerez à de la béchamel bien réduite ; faites réduire et assurez-vous de l'assaisonnement. Il faut tenir un peu haut de goût en sel et muscade. Passez le tout à l'étamine en y ajoutant pour une bordure deux œufs et deux jaunes que vous fouetterez bien et mêlerez à la purée. Après avoir bien beurré la bordure, mettez-la sur la table, ajoutez les fonds à la crème d'artichauts et emplissez la bordure.

Placez le moule dans un plat à sauter garni d'eau chaude et mettez au four pour faire pocher ; au moment de servir, démoulez sur un plat d'entremets, garnissez le puits avec des petits pois frais cuits à l'anglaise, et couvrez légèrement la bordure d'un peu de glace fondue, béchamel et beurre frais.

Jambon anglais à la gelée.

Lorsqu'ils sont frais, les vrais jambons anglais sont tous de bonne qualité. Quelques heures suffisent pour les dessaler. Parez légèrement le jambon, enveloppez-le d'un torchon que vous nouerez le plus serré possible, mettez-le dans une braisière remplie d'eau froide, et sur le coin d'un fourneau afin d'en faire

lever l'ébullition lentement; garnissez de quelques carottes, oignons garnis de girofles, bouquet de persil, thym et branche de céleri; trois heures d'ébullition suffisent pour un moyen jambon, quatre pour un gros. Ne retirez de la cuisson que deux heures après qu'elle est faite. Le jambon doit toujours être cuit la veille. Pour le servir, préparez un bouchon en pain recouvert de graisse très-blanche et décoré en graisse de couleur; puis, après avoir levé la noix et sous-noix du jambon, taillez des tranches d'égale grandeur, bien parées et convenables pour une personne; dressez-les en couronne, et, entre chacune, glissez une tranche de gelée; croûtonnez avec de belle gelée et surmontez le bouchon d'un hâtelet fait à la gelée, ou bien d'un hâtelet en fer-blanc en forme d'écusson et recouvert de graisse sur laquelle on représente les armes de la maison.

Ceci est d'ailleurs affaire de goût et dépend de l'habileté du cuisinier pour finir les plats froids.

Punch à la Romaine (voir p. 11).

Poulets bardés et cuisse de chevreuil piquée.

Après avoir vidé et flambé, maniez un bon morceau de beurre dans lequel entrera la quantité de sel fin nécessaire pour saler l'intérieur, garnissez-en les poulets, bridez-les sans trop les serrer, couvrez-les de bardes de lard salées sur le côté qui touche aux chairs, ficelez et mettez sur broche, en couvrant d'une feuille de papier huilé : une heure et quart doit suffire pour la cuisson. Dix minutes avant de débrocher, enlevez le papier pour faire prendre une belle couleur et jetez sur le rôti un peu de sel fin.

Afin d'avoir un vrai jus de rôti, garnissez la lèchefrite d'un peu de jus qui servira à arroser, et, aussitôt la broche retirée, passez ce jus à la serviette mouillée pour retenir la graisse; ce jus sera servi en même temps que le rôt, et on en coulera un peu sur le plat.

Cuisse de chevreuil piquée. — Après avoir levé la peau, en-

levez l'épiderme sur tout le dessus de la cuisse, puis, avec du lard taillé plutôt fin que gros, piquez le plus serré possible; mettez la cuisse dans une terrine, couvrez avec sel et poivre fin, deux feuilles de laurier, un peu de thym, quelques branches de persil, et arrosez d'huile fine; laissez ainsi mariner vingt-quatre heures. Emincez ensuite deux carottes, deux oignons que vous jetterez dans une casserole avec un peu d'huile, faites passer sur un fourneau assez vif, en ajoutant une demi-bouteille de vin blanc, cuisez et réduisez un peu, retirez du feu pour faire refroidir à moitié et versez le tout sur la cuisse de chevreuil maintenue dans la terrine ; il faut au moins quarante-huit heures de marinade. Le jour où vous devez servir, égouttez sur un plat, puis sur un linge en épongeant bien; mettez à la broche et appliquez sur la partie qui n'est pas piquée une barde de lard salée recouverte d'une feuille de papier huilé tenue à l'aide de ficelle ; une heure et demie de broche suffit. Avoir soin d'arroser tout le temps de la cuisson, et, un peu avant de retirer de la broche, enlever le papier et la barde afin de faire prendre un peu de couleur. Autant que possible, il vaut mieux faire rôtir le chevreuil en dehors des poulets. Pour arroser, mettez dans la lèchefrite ou dans un plat à sauter le fond de la marinade, arrosez-en la cuisse. Après cuisson, passez à la serviette, versez-en une partie dans une casserole à réduire et faites réduire de moitié. Ajoutez de la gelée de groseilles que vous ferez fondre et versez dans une saucière qui sera servie avec le rôt.

Pour dresser sur le plat, mettez, après avoir découpé, le poulet sur un bout et le chevreuil sur l'autre, au milieu un bouquet de cresson assaisonné avec un peu d'huile, vinaigre et sel fin, le bien retourner : de cette manière, le cresson ne se cuira pas et sera plus agréable à manger.

Bavarois au chocolat à la Vierge.

Faites une chemise de crème blanche vanillée ; que la vanille soit infusée dans du sirop de sucre très-serré; incorporez-y un peu de colle, passez dans une terrine ou casserole d'argent, faites refroidir, ajoutez de la crème fouettée et faites une épreuve dans

un petit moule mis sur la glace : si l'épreuve est réussie, foncez le moule, en le plaçant sur de la glace pilée. La chemise doit être bien égale sur tout le tour du moule ; pour l'obtenir ainsi il faut bien tourner le moule sur le même sens et, à l'aide d'une cuiller, verser de l'appareil, peu à la fois. Après cette opération, tenez le moule bien englacé et placez-le droit, puis finissez de remplir avec un appareil de bavarois au chocolat bien vanillé, mais peu collé ; de même que pour la chemise faites une épreuve, couvrez avec un couvercle, sur lequel vous étendrez de la glace pilée, et, un peu avant de démouler, taillez, avec de l'appareil blanc préparé d'avance, des croûtons en forme de dents de loup ; démoulez alors, croûtonnez et faites passer à la salle à manger.

Pain d'abricots à la crème d'angélique.

Cet entremets se confectionne dans un moule à charlotte. Faites une purée d'angélique, pilez la quantité voulue pour la grandeur du moule que vous avez en vue, ramollissez l'angélique avec un peu de purée d'abricots : moitié de la purée sera conservée naturelle, à l'autre moitié vous joindrez un peu de vert végétal, sucre en poudre très-fin et colle. Après avoir foncé le moule avec un peu de gelée d'orange, faites, avec des amandes fendues en deux et très-blanches, une rosace dans le fond et une dentelure tout autour du moule ; avant de placer les amandes, disposez un cordon de raisins de Corinthe très-noirs, et sur le côté du moule, mettez aussi une dentelure d'amandes. Chemisez légèrement le tour avec un peu de gelée et masquez avec l'appareil. Aussitôt qu'il sera pris, garnissez le fond d'un rond de génoise très-légère faite à chaud, et, avec de la purée d'angélique mélangée à de la purée d'abricots un peu collée, garnissez de manière à couvrir la génoise ; posez alors un nouveau rond de génoise que vous couvrirez de même, et finissez d'emplir ainsi le moule ; couvrez-le d'un couvercle avec de la glace pilée dessus, et entourez bien le moule de glace. Le reste de l'appareil, versez-le dans un plat à sauter et mettez sur glace, afin qu'il soit bien ferme au moment de s'en servir pour croûtonner l'entremets démoulé.

Coupe garnie de baba au sirop de Malaga.

Baba. — Proportions : farine, 1 kilo ; beurre, 8 hectos ; œufs, 18; sel, 35 gram.; sucre, 140 gram.; levûre, 60 gram.; raisin de Smyrne, 200 gram.; cédrat taillé en petits dés, 50 grammes.

Après avoir tamisé la farine, mettez-en un tiers dans une terrine chauffée à l'étuve ou à l'eau bouillante, faites un trou au milieu pour recevoir la levûre que vous aurez ramollie avec de la crème tiède et passée au tamis, ajoutez-y de la crème tiède, faites le levain sans le travailler, et veillez surtout à ne pas le corder ; versez dans une petite casserole couverte et mettez à l'étuve. Mettez ensuite le reste de la farine dans la terrine, puis à l'étuve, et, aussitôt le levain revenu, cassez dix œufs mis à l'avance dans de l'eau tiède, joignez-y la moitié du beurre bien manié, puis le levain, et, avec la main, mélangez le tout; ajoutez le reste des œufs et du beurre, peu à la fois, et travaillez bien sans corder la pâte. Si la pâte était trop ferme, délayez dedans un peu de crème tiède, ajoutez le sel et mêlez. Retirez alors la pâte nécessaire pour chemiser le moule, puis dans le reste versez le sucre, un verre de malaga, raisins et cédrats que vous mêlez légèrement; beurrez le moule, qui doit être uni et plutôt large que haut, chemisez-le, garnissez-le aux deux tiers, mettez à l'étuve pour faire lever. Aussitôt le moule presque plein, mettez au four, pas trop chaud, mais bien atteint: une heure quarante minutes suffisent. Il est bon toutefois de s'assurer de la cuisson avant de retirer du four : pour cela, introduisez dans l'intérieur du baba une grosse aiguille à brider ou un couteau à lame étroite ; si le couteau est gluant, c'est que le baba n'est pas assez cuit, il faut le laisser finir sa cuisson ; si, au contraire, le couteau est lisse, retirez et démoulez; trempez-le alors dans un sirop fait avec du vin de Malaga tenu bien chaud, puis placez-le sur une grille pour le faire ressuyer à la bouche du four. Si vous voulez servir chaud, il faut le tenir à l'étuve. Un peu avant de dresser, découpez-le en tranches égales que vous placerez sur une grille, et que vous imbiberez de sirop chaud avec un pinceau. Si vous présentez le baba dans une coupe, celle-ci doit être garnie

dans le fond d'un rond de papier bien découpé ; autrement, dressez sur une serviette chauffée.

La coupe en pastillage doit être de forme pas trop haute et assez forte pour recevoir une pièce entière, dans le cas où l'on voudrait la mettre sur la table ; elle doit être cuite du matin et enlevée de la coupe pour être remplacée par le baba chaud, qu'on servira découpé et dressé dans des petites coupes faites pour entremets de pâtisserie.

Coupe en pastillage. — Après les avoir bien nettoyés et saupoudrés d'amidon, foncez les moules, en ayant soin d'éviter les plis ; pour cela, il faut s'armer de patience et introduire les abaisses dans le moule, peu à la fois et avec précaution. Lorsque vous serez sûr que la coupe est bien moulée, placez le moule dans une casserole et mettez à l'étuve pour sécher ; cette opération demande plusieurs jours. Pour rendre la coupe plus solide, collez à l'intérieur quelques bandes de papier enduites de gomme arabique dissoute, puis le lendemain démoulez sur une plaque afin de sécher la coupe à l'extérieur ; procédez de même pour le pied, et quand les deux pièces seront bien sèches, soudez-les avec de la gomme et décorez-les avec du pastillage de la couleur qui conviendra le mieux ; ce travail demande à être fait très-correctement et avec goût. Laissez ensuite sécher une journée ; époussetez alors l'amidon, soufflez attentivement et de tous côtés pour qu'il n'en reste pas trace ; puis, à l'aide d'un pinceau en martre, sur toute la coupe donnez une couche d'un vernis fin et blanc et remettez-la à l'étuve, en ayant soin de la garantir de la poussière. Il sera bon ensuite de lui faire prendre l'air afin d'évaporer l'odeur. Au moment de s'en servir, on place la coupe sur un plat garni d'une serviette, et on en garnit le fond avec un rond de papier artistement découpé, sur lequel on dresse à volonté soit de la petite pâtisserie assortie, soit un entremets de pâtisserie découpée.

La dimension des coupes doit être proportionnée à la pièce que l'on veut servir.

Glace aux Avelines.

Proportions : crème, un litre; sucre, 450 gram.; avelines, 200 gram.; jaunes d'œufs, 6; crème fouettée, un bol. Cassez les avelines, mettez-les un peu au four afin d'en détacher la pellicule; versez-les sur un torchon pour les frotter, hachez-les ensuite et incorporez-y un peu de blanc d'œuf; frottez-les de nouveau en ajoutant du sucre en poudre, étalez-les sur une plaque d'office que vous mettrez dans un four moyen de chaleur, afin de leur donner un peu de couleur; versez-les ensuite dans le mortier avec quelques cuillerées de crème, pour éviter qu'elles ne tournent à l'huile, et pilez-les vigoureusement. Remettez-les alors dans une casserole et versez dessus la moitié de la crème bouillante et couvrez d'un couvercle pour favoriser l'infusion. Pendant ce temps, mettez les six jaunes d'œufs dans le poêlon d'office avec le sucre en poudre, travaillez avec la spatule, puis ajoutez peu à peu le reste de la crème et faites prendre sur un feu modéré; passez ensuite l'infusion des avelines dans la crème, versez le tout dans une terrine que vous mettrez sur de la glace pour faire refroidir, et finissez en faisant prendre dans la sarbotière. Ne pas oublier d'ajouter la crème fouettée pour mouler et servir. Voyez *Glace au café*, page 16.

Glace aux cerises.

Proportions : cerises, 1 kilo; sucre, 500 gram. Vous enlevez les queues ainsi que les noyaux que vous pilerez; mettez-y un peu de jus de cerises, puis passez au tamis de Venise; avec le sucre faites un sirop un peu serré, mêlez-le au jus des cerises, et aussitôt froid faites glacer. Si la composition était trop douce, renforcez-la avec un peu de jus de citron ou d'orange.

Quand la saison des cerises est passée, on se procure de la purée de cerises conservée en bouteille, et, pour lui donner le goût de noyau, on ajoute un peu d'eau de noyaux et très-peu de bon kirsch.

4e MENU POUR LE MOIS DE JANVIER.

Dîner.	Vins.
Potage à la Régence. Escalopes de saumon garnies de filets de soles à la Normande. Filet de bœuf à la Diplomate. Suprême de filets de pintades aux petits pois. Crépinettes de lapereaux à la Chasseur.	Madère sec.
Filets d'esturgeon à la Parisienne. Bordure de choux-fleurs garnie de haricots verts à la maître d'hôtel. Hors-d'œuvres de rôt. Timbale de filets de canetons à la gelée. Punch à la Romaine.	Laffitte.
Rot. Poulardes bardées et faisans piqués garnis de cresson. Salade.	Rhin.
Crème de marrons glacés à la vanille. Chartreuse de fruits au marasquin. Gâteau de Compiègne au cédrat.	Moët et Chandon.
Dessert. Glaces crèmes Chantilly au chocolat, à l'abricot. Corbeille de fruits, fromage. Compotes, petits-fours et bonbonnières garnies.	Tokay.

Potage à la Régence (Voyez plus loin.)

Pour donner au consommé le plus agréable aspect, pour le faire blond, il faut rôtir à la casserole la ou les poules, ainsi qu'une noix de veau avec du beurre clarifié ; veiller à ce que la cuisson soit bien blonde. Quand le consommé sera en ébullition, introduisez-y la poule et la noix de veau.

Composition de la garniture. — Crème au consommé et purée de volaille prise au bain-marie ; la tailler en petits dés, qu'on mettra dans la soupière sans les déformer, même en versant le consommé dessus, ajouter ensuite de petites quenelles de volaille rouges au corail de homard.

Escalopes de saumon et filets de soles à la Normande.

Découpez escalopes et filets de la dimension convenable pour une personne, placez-les dans un plat à sauter bien beurré et saupoudré de sel fin, versez-y un peu de bon sauterne, ce qu'il en faudra pour les pocher, et couvrez d'un rond de papier beurré. Une demi-heure avant de servir, faites partir sur un feu vif et finissez de pocher au four ; égouttez alors pour dresser sur le milieu d'un plat long, et faites passer le fond de la cuisson pour le joindre à la cuisson des filets de soles. Ces filets doivent être dressés sur les deux flancs du plat, la garniture sur les deux bouts; celle-ci se composera d'huîtres, laitances de carpes, queues de crevettes ou d'écrevisses; garnir le tour du plat de croûtons en forme de crêtes et frits au beurre clarifié au moment de dresser.

Les filets de soles ont besoin d'être préparés le matin. On les replie en deux, on les poche, on les met en presse, on les pare, puis on les place dans un plat à sauter, pour, avant de servir, les faire mijoter avec un peu de sauterne, sel fin, poivre, persil haché, muscade râpée et un peu de velouté à l'essence de poisson et de champignons.

Sauce Normande. — Mettez dans une casserole un oignon émincé, un peu de maigre de jambon, un bouquet de persil avec thym, laurier, girofles, parures de champignons ; mouillez avec du vin de Sauterne, faites lever l'ébullition et laissez cuire une demi-heure. Joignez alors les parures du saumon et des soles et quelques arètes, mouillez avec du consommé et faites cuire en réduisant ; passez ensuite à la serviette et réduisez avec du velouté ; liez alors avec quelques jaunes d'œufs, un peu de muscade râpée et de jus d'huîtres ; ajoutez un morceau de beurre frais, quelques gouttes de jus de citron, passez à l'étamine, vannez bien, couvrez et mettez au bain-marie en attendant de saucer.

Filet de bœuf à la Diplomate.

Le filet doit être gros et de bonne qualité; le bien parer, le larder à l'intérieur de moyens lardons de lard frais, de truffes et de langue bien rouge, le mettre mariner pendant un ou deux jours dans une terrine, avec oignons et carottes émincés, persil, un peu d'huile fine, une demi-bouteille de madère ou de marsala, quelques girofles, thym, laurier, un peu de mignonnette, avoir soin de le retourner quelquefois et de tenir couvert. Egouttez alors, enveloppez le filet de bardes de lard que vous ficellerez, puis placez-le dans une petite poissonnière grassement beurrée, et versez dedans la marinade avec les légumes que vous mettrez tout autour; faites ensuite partir sur un feu vif. Après quelques bouillons, ajoutez un bon fond de volaille ou de noix de veau : le filet doit être à moitié couvert. Si le fond est doux, salez un peu. Couvrez alors d'un double papier huilé et du couvercle, et mettez au four, en veillant à ce que la cuisson soit égale; trois quarts d'heure après retournez le filet, et au bout d'une heure vingt minutes de cuisson retirez, égouttez, déballez, faites passer le fond que vous dégraissez, prenez-en la moitié pour finir la sauce et mettez le reste dans la poissonnière pour faire réduire, en y replaçant le filet que vous aurez bien paré : la réduction doit se faire vite et arriver à demi-glace; arroser le filet et lui faire prendre de la couleur dans le four. Au moment de servir, égouttez sur la planche à découper, plantez la fourchette sur le flanc du filet et, avec un couteau bien affilé, supprimez le dessous qui est dur et nerveux; replacez ensuite le filet dans sa position naturelle, découpez-le en tranches convenables pour une personne, en ayant soin de ne rien déformer; à l'aide du couteau reconstituez sur le plat le filet d'une seule pièce, et garnissez le tout de ris de veau braisés et émincés, sur lesquels vous mettrez des quenelles de volaille faites dans des cuillers à entremets et roulées dans des truffes cuites et hachées. Comme il faut des quenelles de deux couleurs, vous en roulerez aussi dans de la langue hachée et très-rouge. Vous couvrirez de bardes de lard très-minces, et, vingt minutes avant de servir, vous les ferez pocher au four et

les égoutterez sur un linge. On garnit les deux bouts du plat de bouquets de truffes émincées ou en olives, au-dessus on met de beaux rognons de coqs, et on borde le plat d'un cordon de belles crêtes ; glacez le filet avec le fond de la cuisson.

La sauce se finit avec le fond, de bonne espagnole, un peu de champagne réduit et une pincée de mignonnette. Saucer légèrement et faire passer le reste dans la saucière.

Suprême de filets de pintades aux petits pois.

Pour une entrée, il faut huit pintades de l'année. Enlevez-en les filets, en mettant à part les filets mignons. Pour les bien parer et qu'ils ne se déforment pas, enlevez l'épiderme le plus mince possible et d'un seul coup, retirez le nerf et aplatissez un peu les deux bouts ; retournez le filet sur son bon sens, posez un des deux bouts sur l'autre, aplatissez pour les souder ensemble, égalisez avec la batte légèrement mouillée, puis, avec un moyen couteau bien affilé, arrondissez la tête d'un seul coup et les côtés de même. Enlevez les filets sans les déformer, placez-les dans un plat à sauter garni d'un peu de beurre fondu et clarifié, donnez-leur la forme un peu courbée ; après les avoir parés tous de la même grandeur, masquez-les avec du beurre et couvrez-les d'un rond de papier.

Les filets mignons doivent être garnis sur le gros bout d'un rond de langue bien rouge soudé avec du blanc d'œuf, puis masquez-les de beurre.

Filets et filets mignons se courbent dans le même sens, afin de pouvoir être dressés en les tournant à la droite. Un peu avant de servir on met le plat à sauter sur un feu très-vif, et aussitôt que les filets commenceront à roidir, on les introduit dans le four du fourneau pour les finir de pocher. On s'assure de la cuisson : si le filet est ferme, on égoutte de suite le beurre, puis on éponge les filets avec une serviette, on les saupoudre de sel fin et on verse dessus un peu de sauce suprême, dans laquelle on les passe. Sur le milieu du plat où vous voulez servir, versez une partie des petits pois et dressez les filets bien également distancés ; entre chaque filet glissez un rond de langue découpé avec un coupe-pâte

de la grandeur environ d'une pièce de deux francs, et avec le fond d'une cuiller appuyez sur les pois pour les tasser et les faire bien tenir, et finissez en pyramide. Dressez alors les filets mignons autour des pois, en les posant sur les gros, mais en les tenant plus étroits et, au moment de faire passer à la salle à manger, saucez avec la sauce suprême tenue bouillante.

Sauce suprême. — Mettez carcasses, cuisses, ailes et cous des pintades dans une casserole, mouillez avec du bon consommé blanc, faites bien écumer, puis joignez quelques tranches de noix de veau et un peu de jarret, un bouquet garni, un oignon piqué de quatre girofles, très-peu de sel; cuisez deux heures, dégraissez, passez alors à la serviette, pour mouiller un roux blanc; veiller à ce que le roux soit riche de beurre, ce qui l'aidera à bien dégraisser. Réduisez ensuite vigoureusement, puis passez à l'étamine dans une terrine et vannez avec la cuiller pour qu'il ne se forme pas de peau. Un peu avant de servir, prenez de la bonne crème, que vous aurez fait bouillir, passez-en la quantité d'un verre dans une casserole à réduire, joignez-y la sauce voulue pour saucer l'entrée, râpez un peu de muscade et faites réduire, ajoutez un peu de beurre frais, liez bien, passez enfin à l'étamine dans un bain-marie.

Les petits pois doivent être frais et blanchis un peu avant le service, il ne faut pas qu'ils refroidissent; on les égoutte et on les remet de suite dans un plat à sauter, pour les finir avec du beurre très-frais et les lier avec un peu de sauce suprême, sel et un rien de sucre en poudre.

Nota. — Tous les légumes verts doivent être égouttés dans la passoire et étendus sur un linge blanc; c'est une pratique mauvaise de les mettre à l'eau froide pour leur conserver le vert, ils perdent ainsi leur bon goût naturel, sans devenir pour cela plus verts.

Crépinette de lapereaux à la Chasseur.

Faites une farce avec des cuisses de lapereaux, un quart de lard frais pour trois quarts de viande et un peu de maigre de jambon cru, le tout bien pilé et passé au tamis; mettez la farce

dans une terrine, assaisonnez de sel fin, poivre et muscade; mettez ensuite un peu de gras de jambon taillé en petits dés, et de la sauce allemande au fumet de lapereau; mêlez bien et faites-en une épreuve avec gros comme une noix, que vous panerez en la passant dans de l'œuf battu et un peu salé; cuisez ensuite dans un peu de beurre clarifié. Pour que la cuisson puisse se bien faire à l'intérieur, il ne faut pas tenir la farce trop épaisse, elle doit rester moelleuse.

Si vous préférez opérer en les enveloppant dans de la riselle de porc, il faut qu'elle soit bien dégorgée et épongée entre deux linges; avoir soin de bien égaliser en aplatissant avec le manche du gros couteau les parties inégales. Prenez ensuite de la farce avec une cuiller à bouche, déposez-en sur la riselle gros comme une quenelle et continuez de même pour le reste de la farce, en distançant de façon à ce que la riselle puisse envelopper le tout; ne mettez que les parties les plus minces, après les avoir un peu aplaties, passez-les à la mie de pain très-fine et déposez-les dans une caisse de papier à rebords bas et bien huilée, que vous aurez mise sur un gril, et, vingt minutes avant le service, faites une paillasse bien égale et modérée, et grillez.

Si vous aimez mieux les paner à l'œuf, il est inutile de les envelopper dans de la riselle; faites-les cuire au beurre clarifié dans un plat à sauter: on les dresse alors en couronne et on garnit le puits d'un salpicon fait avec les filets des lapereaux pochés au four et vert cuits entre deux bardes de lard saupoudrées de sel fin; taillez en dés les filets ainsi que des champignons et en filets fins et courts un peu de maigre de jambon cuit, tenez-les dans un bain-marie. Au moment de dresser, mettez sur le feu, dans un plat à sauter, une bonne purée de tomates forcée un peu à l'oignon; aussitôt qu'elle sera bouillante, jetez-y le salpicon pour le bien chauffer, sans le faire bouillir; vous en garnirez le puits des crépinettes, et, au moment de faire passer à la salle à manger, vous coulerez dessus un peu de sauce tomate.

Nota. — Ne mettre que peu de purée avec le salpicon, qui doit rester lié et épais.

La forme des crépinettes est d'ordinaire celle des saucisses

plates ; les crépinettes panées se façonnent en petites côtelettes ou en cœurs.

Filets d'esturgeon à la Parisienne.

Faites, la veille, cuire une belle darne d'esturgeon dans une mirepoix mouillée au vin blanc, un fort bouquet de persil garni, clous de girofle, gros poivre, gros sel ; une heure de cuisson au four ou paillasse ; laissez refroidir dans la cuisson. Le lendemain matin égouttez et enlevez les deux filets, retirez la peau, taillez des tranches d'égale grosseur, et donnez-leur la forme de côtelettes ou filets ; mettez-les ensuite dans un grand plat à mariner avec un peu de sel fin, poivre, jus de citron et huile.

Pendant que les filets marineront, faites une mayonnaise très-blanche, dans laquelle vous ferez entrer de la gelée bien réduite; goûtez pour que l'assaisonnement soit juste ; égouttez alors les filets sur un linge et passez-les dans la sauce à l'aide de deux fourchettes, pour éviter de les briser; placez-les sur un plafond reposant sur de la glace pilée, et sur chaque gros bout de filet et dans un ordre méthodique, placez un rond de beurre de Montpellier préparé à l'avance et vidé au milieu pour recevoir un rond de carotte rouge cuite à l'avance. Aussitôt que la sauce sera devenue ferme, détachez avec un couteau celle qui baverait autour des filets, puis enlevez les filets pour les replacer sur une plaque ou plafond où vous aurez fait prendre un peu de gelée réduite, et avec un pinceau glacez les filets avec de la gelée refroidie à l'état d'huile ; tenez les filets sur la glace et couverts d'une seconde plaque afin de leur conserver le brillant.

Pour finir l'entrée, prenez un petit moule à six angles, de douze à quatorze centimètres de hauteur, de dix d'entrée de moule et de quatre de fond ; ce genre de moule est facile à décorer ; placez-le sur de la glace pilée, et, à l'aide du pinceau, faites prendre un peu de gelée sur toutes les parties. En même temps, ayez des pointes d'asperges blanchies dans de l'eau plutôt un peu salée ; étalez-les, sans les rafraîchir, sur une serviette et mettez-les, dans un plat à sauter, refroidir sur de la glace, en y joignant de la gelée très-blanche et bien claire. Ayez également de petites

boules de carottes cuites au consommé. Mettez-les, de même que les pois, dans de la gelée, foncez-en le fond du moule, puis mettez-en sur les six angles un rang bien en ligne : aussitôt une ligne faite et consolidée, étalez-y des pois en les soudant avec de la gelée. Quand le moule sera ainsi garni, vous le remplirez d'un ragoût fait avec de l'esturgeon taillé en petits dés, quelques filets d'anchois et de la sauce mayonnaise, dans laquelle un peu de moutarde fine aura été incorporée ; vous ferez prendre à la glace, et, une heure avant de servir, vous démoulerez sur le milieu du plat, parerez les filets en passant le petit couteau autour et dresserez en couronne autour du ragoût. Sur la tête du ragoût vous placerez un bouquet de petits pois pris dans la gelée. Pour cela, on ramollit un peu la gelée, on croûtonne avec des croûtons de gelée taillée en dents de loup, un peu de carottes à la gelée, puis un croûton et des petits pois. Mettez alors un torchon sur de la glace pilée et posez-y le plat en attendant de servir.

Bordure de choux-fleurs garnie de haricots verts maître d'hôtel.

Après avoir fait blanchir un moyen chou-fleur, sans le faire cuire, égouttez-le sur un linge, détachez-en les bouquets, jetez-les dans une casserole, et versez dessus un peu de consommé bouillant ; finissez de cuire, puis égouttez pour faire refroidir ; beurrez alors grassement un moule à bordure, mettez-y les bouquets de chou-fleur en les rangeant de manière à ce qu'ils fassent bon effet lors du démoulage ; avec le reste faites une purée. Mettez un peu de velouté dans une casserole avec la purée, faites bien cuire, assaisonnez de sel, muscade râpée ; cassez dans une terrine deux œufs, auxquels vous ajouterez deux jaunes ; fouettez le tout et versez-y de la purée, peu à la fois ; passez à l'étamine et garnissez-en la bordure que vous ferez pocher au bain-marie. Au moment de servir, démoulez sur le plat et garnissez le puits de haricots verts finis avec une bonne maître d'hôtel.

Timbale de filets de canetons à la gelée.

Levez les filets de plusieurs canetons bien gras, énervez-les, placez-les dans une terrine avec autant de lardons, lard frais, langue bien rouge, truffes bien noires, le tout taillé pas trop gros et d'égale dimension; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu d'épice (la langue doit être tenue à part); versez-y de bon vin de Madère et faites mariner quelques heures. Puis hachez très-fin et pilez la chair des cuisses avec un peu de maigre de veau, porc frais et jambon, plus un quart de lard frais; amalgamez bien, et, au moment de garnir, versez le fond de la marinade dans la farce pour mélanger le tout. Prenez alors un moule carré long, haut de quatre doigts et grassement beurré; foncez-le avec de la pâte à dresser, mouillez le bord de la crête de la pâte, puis mettez une couche de farce dans le fond, et sur les côtés garnissez avec les lardons de toute espèce; divisez-les avec soin afin de bien marbrer, et entre chacun glissez un peu de farce pour qu'ils se soudent; veillez aussi à ce que la garniture n'approche pas trop des bords. Couvrez de minces bardes de lard, mettez un couvercle peu épais, et sur le milieu un coupe-pâte en forme de cheminée, afin d'éviter que le jus ne s'échappe. Pour la cuisson, le four doit être bien atteint, autrement la croûte resterait molle et indigeste, alors qu'elle doit être frolle et de belle couleur.

Six heures après que la timbale sera sortie du four, remplissez-la d'une gelée faite avec les os et les carcasses des canards et clarifiée à la viande : qu'elle soit un peu forte; en la finissant ajoutez-y un peu de madère et faites une épreuve avant de la couler, car, si elle était molle, la timbale aurait très-mauvaise mine après avoir été découpée : il faut, en effet, que la gelée puisse être taillée, comme toute la garniture de la timbale, en tranches ni trop minces ni trop épaisses, pour être dressée en couronne autour d'un bouchon de pain en forme de pain de sucre. Ce bouchon sera recouvert de gratin de foies, bien lissé et glacé à la gelée réduite, et surmonté d'une belle truffe glacée que vous

ferez tenir avec une brochette de bois; sur chaque tranche de la timbale vous mettrez en outre une tranche de bonne gelée, croûtonnerez le tour et finirez en plantant un beau hâtelet à la gelée sur la truffe.

Pour être taillée facilement, une timbale doit avoir été cuite la veille et refroidie dans un endroit très-frais ou placée sur la glace du timbre. On passe le couteau entre la croûte et le moule, puis on fait chauffer un peu le fond sur le fourneau, on renverse sur la table, puis on retourne la timbale sur son fond afin d'enlever le couvercle avec la crête, on égalise le dessus, et, avec le grand couteau, on divise sur la longueur; on met une pièce à plat pour en tailler des tranches que l'on dresse en ayant soin de placer la croûte en dehors.

Punch à la Romaine (Voy. page 11).

Poulardes bardées et faisans piqués.

Pour les Poulardes, voyez page 32, et pour les Faisans piqués, page 11.

Crème de marrons glacés à la vanille, ou Bavarois aux marrons glacés.

Crème anglaise de six jaunes d'œufs bien frais, infusion de vanille, sucre, crème fouettée, coller comme pour bavarois. Après avoir enduit un moule uni avec de l'huile d'amandes douces, placez dans le fond des moitiés de marrons bien glacés, puis cassez le reste en morceaux, que vous introduirez dans l'appareil avec la purée de quinze marrons passée au tamis de Venise, et faites prendre en l'entourant de glace. Le reste de l'appareil, vous le ferez prendre dans une petite casserole. Démoulez ensuite et taillez-en des croûtons pour croûtonner l'entremets, après l'avoir démoulé sur le plat.

Pour bien démouler, soit à l'huile, soit à l'eau chaude, les entremets moulés et glacés, il faut presser sur les flancs du moule afin d'y introduire de l'air.

Chartreuse de fruits au marasquin.

A l'aide d'une moyenne cuiller à légumes, disposez dans une terrine des boules de pommes de calville, en nombre suffisant pour garnir le tiers d'un moule ; faites-les blanchir dans un peu d'eau additionnée de sucre et de jus de citron ; mettez sur le feu en veillant à ce qu'elles ne cuisent pas trop : il suffit de quelques bouillons ; on les égoutte alors et on les met dans une autre terrine, en versant dessus un peu de bon marasquin et de sirop de sucre très-clair.

De la même manière on tourne des boules de poires de grosseur égale, on les jette dans l'eau qui a déjà servi aux pommes, puis on les cuit dans de l'eau légèrement sucrée dans laquelle on a fait dissoudre un peu de rouge végétal. Après cuisson, vous mettez poires et pommes séparément dans une terrine avec du sirop, vous y ajoutez un peu de marasquin, et laissez mariner quelques heures.

Prenez aussi la même quantité de petits abricots verts, que vous passerez au marasquin pour qu'ils en prennent bien le goût. Mettez en outre dans une terrine un peu d'amandes vertes émincées et des quartiers d'oranges douces dépouillées de leur peau ; ajoutez-y autant de chair d'ananas, un peu de sirop et de marasquin, et faites mariner quelques heures ; cinq heures avant de servir égouttez les boules sur de petits tamis.

Vous aurez enfin préparé une gelée faite avec le jus d'oranges, de la vraie colle de poisson, du bon marasquin et du sirop très-clair, et vous en aurez fait l'épreuve. Placez alors un moule uni à douille sur de la glace pilée, mettez un peu de gelée que vous ferez légèrement prendre, puis, avec deux aiguilles à brider, dressez un cordon d'abricots que vous aurez passés dans un peu de gelée ; continuez avec les boules rouges et les blanches passées aussi dans la gelée. Aussitôt que les boules du fond seront soudées, montez un rang de blanches, mettez un peu du ragoût que vous aurez mêlé avec de la gelée, puis disposez alternativement un rang d'abricots verts, du ragoût, un rang de boules rouges,

un d'abricots, un de boules blanches; au fur et à mesure du montage, ayez soin de passer le couteau entre les parois du moule et les fruits, et d'y couler un peu de gelée pour que les fruits en restent bien couverts lors du démoulage.

Si j'indique la manière de placer les boules, et si je recommande d'éviter de mettre les rouges à côté des blanches, c'est que parfois il arrive que les blanches rougissent au contact des rouges, ce qui produit un mauvais effet; on obvie d'ailleurs à cet inconvénient en roulant les rouges sur une serviette.

Aussitôt l'entremets versé sur le plat, on garnit le tour d'un cordon de gelée à demi prise, dans laquelle on met abricots, poires et pommes taillés en quatre; cette bordure avantage beaucoup l'entremets.

Gâteau de Compiègne au cédrat.

Proportions : farine, 1 kilo; beurre, 700 grammes; sel, 20 grammes; sucre, 80 grammes; levûre de bière de Vienne, 30 grammes; crème très-fraîche, cédrat, 200 grammes; œufs, 8; jaunes d'œufs, 6.

Tamisez la farine, qui doit être de première qualité, prenez-en le quart pour le joindre à la levûre que vous ferez dissoudre avec un peu de crème chaude; veillez à ce que le levain ne soit pas cordé, détrempez-le comme du feuilletage, sans le travailler, contrairement à la mauvaise habitude qu'ont certains pâtissiers de faire les levains mous et de les fouetter, les pâtes cordées étant toujours de difficile digestion. Aussitôt le levain fait, moulez-le, fendez-le en quatre et placez-le dans une casserole couverte que vous mettrez à l'étuve; puis faites la fontaine au milieu de la farine et versez-y sel, sucre, œufs, la moitié du beurre bien manié; faites entrer la farine, peu à la fois, de même que la crème chaude, mêlez le tout et fraisez trois fois; introduisez le levain, ajoutez le reste du beurre divisé en petites parties, et mêlez; ajoutez une assiette de crème fouettée et mêlez. Chemisez alors le moule que vous aurez enduit de beurre épongé entre deux linges; puis incorporez à la pâte le cédrat taillé en petits dés, garnissez le moule jusqu'à un peu plus de la

moitié, mettez-le à l'étuve modérée de chaleur : si le levain a été bien préparé, la levée de la pâte se fera vite, ce qui servira de guide pour la chaleur à donner au four. Une heure et demie de four suffit. Il convient cependant, avant de démouler, de s'assurer de la cuisson, en introduisant une aiguille à brider dans l'intérieur du gâteau : si l'aiguille en sort gluante, c'est que la cuisson n'est pas à son point ; si, au contraire, elle en sort lisse, vous pouvez démouler sur une grille, puis faire passer le gâteau quelques minutes dans le four.

Pour un grand dîner, j'ai toujours servi ces gâteaux sur socles, soit comme bouts de table, soit comme contre-flancs ; je dois ajouter que je les ai rarement découpés, attendu que je faisais préparer à la cuisine les plats à passer aux convives : ces plats étaient garnis moitié de tranches de gâteau de Compiègne et moitié de petits gâteaux variés.

Glace-crème Chantilly au chocolat.

Prenez de crème fouettée la quantité voulue pour emplir le moule que vous voulez servir, faites un sirop un peu serré, amalgamez-y de bon chocolat à la vanille préalablement râpé et que vous ferez fondre en lui faisant jeter quelques bouillons ; versez-le sur un tamis placé au-dessus d'une terrine blanche, laissez refroidir en le tournant, mettez la terrine sur de la glace, et aussitôt le chocolat froid, joignez-y un peu de crème fouettée que vous mêlerez bien, sans trop travailler l'appareil. Si vous êtes prêt à mouler, ajoutez le reste de la crème, puis versez dans le moule, sanglé à l'avance et garni d'une chemise de papier au fond et autour. Après avoir bien rempli le moule, fermez-le d'un papier, puis du couvercle, et couvrez bien de glace mêlée avec du sel ou du salpêtre. Il faut ordinairement deux heures pour bien frapper. Si la glace fondait trop vite, retirez-en l'eau et remettez du sel et de la glace. Au moment de servir, enlevez le moule et les couvercles, renversez sur une serviette pliée et mise sur un plat ; enlevez le moule, puis le papier qui se détachera facilement. Si vous voulez servir découpé, voyez à l'article *Glace au café*, page 16.

Glace à l'abricot.

Il faut autant de sirop à glace que de purée d'abricots ; y mettre quelques amandes d'abricots pilées, et ajouter un peu de purée ; on passe ensuite au tamis et on mêle à la composition le jus de quelques oranges douces.

Pour glacer, voyez page 16.

5e MENU POUR LE MOIS DE JANVIER

Dîner servi à la Française.	VINS.
Potage de supprimés de volaille à l'Allemande. Ris de veau à la Villeroy et Bouchées à la Reine. Filets de saumon aux écrevisses, sauce Bordelaise. Filet de bœuf garni de pommes de terre Duchesse, sauce Madère.	Les vins sont, à dessein, laissés ici en blanc; chacun y suppléera suivant les ressources de sa cave.
Quenelles de caneton à la Carignan. Sorbet ou punch à la Romaine. Asperges en branches, sauce Hollandaise. Turban de chonx-fleurs garni de Macédoine. Rubané de fantaisie.	
Rots. Poulardes et faisans, garnis de cresson. Rocher de foies gras à la gelée. Gâteau Brésilien.	
Dessert.	
Glaces à la vanille et aux abricots. Corbeilles de fruits, fromage, compotes. Petits-fours, bonbonnières garnies.	

Potage de supprimés de volaille à l'Allemande.

Ce potage est composé de rognons de coqs, de crêtes blanches et bien cuites, et de quenelles à l'Allemande. Le consommé doit être de haut goût en volaille. Pour les quenelles, coupez en morceaux 5 hectos de beurre dans une terrine et mettez-le à l'étuve pour le ramollir; aussitôt qu'il est devenu un peu mou, travaillez-le avec une cuiller de bois, pour l'amener à l'état de crème; puis mettez-y un œuf, continuez à bien travailler, remettez un œuf et un jaune, travaillez, remettez un œuf et un jaune, travaillez le plus possible. Faites ensuite entrer, peu à la fois, 300 grammes de farine de gruau tamisée, sel fin, poivre et muscade; faites une épreuve en pochant une quenelle dans du consommé très-chaud, mais sans laisser bouillir. Cette pâte, ainsi préparée, doit donner une quenelle extrêmement délicate; si elle manquait de corps, il faudrait y ajouter un peu d'œuf et de

farine. Les quenelles ne doivent être pochées qu'au moment où l'on s'apprête à servir; on les retire du consommé et on les met, à l'aide d'une cuiller percée, dans la soupière, après y avoir déposé les rognons et les crêtes qui auront été tenus au chaud dans du consommé; on les retire de même avec la cuiller percée, on verse du consommé dessus, on y joint les quenelles et on sert le plus chaud possible.

Ris de veau à la Villeroy.

Après avoir fait cuire des ris de veau dans du bon fond de volaille, faites-les refroidir et égouttez-les; prenez-en une partie que vous joindrez à du velouté; faites réduire, liez aux jaunes d'œufs, passez la sauce et laissez refroidir. Emincez les ris, passez-les dans la sauce, puis placez-les sur une plaque pour les faire refroidir et les raffermir; roulez-les ensuite dans de la mie de pain fine, façonnez-les bien, repassez-les dans des œufs battus, puis dans la mie de pain, placez-les sur un couvercle de casserole et mettez au frais. Vingt minutes avant de servir, faites frire les ris dans du beurre clarifié chaud; pas de précipitation, afin que la chaleur ait le temps de passer à l'intérieur; ouvrez-en un morceau pour être certain du degré, puis égouttez-les sur un linge, jetez dessus un peu de sel fin; enfin, sur le milieu du plat que vous aurez recouvert d'un fond, soit en carton, soit en fer-blanc, et que vous aurez enveloppé d'une serviette, dressez-les ris en buisson et entourez-les d'une couronne de petites bouchées.

Filets de saumon aux écrevisses, sauce Bordelaise.

Après avoir préparé en cœur les filets de saumon, masquez-les avec une farce à merlan, placez dessus deux morceaux de queues d'écrevisses, que vous ferez entrer dans la farce, en ayant soin que la partie rouge dépasse; placez-les dans un plat à sauter garni de beurre frais et salé, couvrez-les avec de minces bardes de lard, et, au moment de servir le potage, faites pocher au four ou entre deux feux, égouttez et dressez autour d'une petite croustade faite au riz ou en pain; garnissez la croustade d'un ragoût

de queues d'écrevisses; saucez peu les filets et servez avec la sauce à part.

Pour la *Sauce Bordelaise*, voy. p. 36.

Le ragoût doit être fini avec un peu de même sauce, à laquelle on ajoutera du persil haché et blanchi.

Filet de bœuf garni de pommes de terre Duchesse, sauce Madère.

Le filet peut être servi, soit piqué, soit en rosbif, soit en filets à la française.

Pommes de terre duchesse. — Après avoir épluché de bonnes pommes de terre de Hollande, lavez-les, taillez-les en gros morceaux dans une casserole, couvrez d'eau, salez, faites cuire peu, égouttez l'eau et séchez un peu au four; ajoutez alors du beurre et broyez-les dans une casserole, en joignant un peu de sel fin et de muscade râpée; passez au tamis, remettez dans la casserole avec quelques jaunes d'œufs bien mélangés; versez ensuite sur la table où vous aurez étendu un peu de farine, prenez-en une partie, que vous disposerez en rouleau bien égal, et taillez dedans des morceaux, tous de même grandeur, auxquels vous donnerez la forme de petites briques et que vous placerez dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié. Faites-les frire au moment voulu pour en garnir le filet qui devra être bien dressé après le découpage.

Quenelles de caneton à la Carignan.

Faites une purée de filets de caneton, dans laquelle vous aurez incorporé une égale quantité de purée de truffes pilées à cru et cuites avec un rien de bonne sauce madère ; avec cette purée, faites dans des cuillers à bouche des quenelles farcies à l'intérieur avec la farce purée de truffes; qu'elles soient bien liées et tenues plates dessus, afin d'être faciles à dresser. Avec le reste de la farce, garnissez un petit moule en forme de pyramide, préalablement beurré ; chemisez-le bien avec des truffes faites en olives, que vous aurez mêlées dans la farce à quenelles, puis, dans l'in-

térieur, mettez du gratin, couvrez de farce sans truffes, saucez bien, et, trois quarts d'heure avant de servir, faites pocher au bain-marie. Pour les quenelles, il faut vingt minutes dans un bon consommé. Egouttez quenelles et moule, démoulez sur le milieu du plat, dégraissez ce qui aura pu couler du moule, puis dressez les quenelles en les faisant tourner sur la droite; saucez au fumet de caneton à l'essence de truffes.

Sorbet au kirsch et au champagne.

Composition de jus d'oranges et citrons glacés, comme pour glace. Un peu avant de servir, ajoutez-y un peu de kirsch et de champagne; l'essentiel est de bien mêler, et que le tout ait assez de corps, sans cependant former glaçons. Les verres doivent être garnis tout près de la salle à manger.

Poulardes et faisans piqués, garnis de cresson.

(Voy. p. 11.

Rocher de foies gras à la gelée.

Si l'on veut mettre sur table et dresser sur socle, il faut des socles disposés pour recevoir un deuxième plat. L'entrée doit être petite, délicatement faite et dressée sur un plat d'entremets. Avoir bien soin d'enlever la graisse qui entoure les foies, soit dans la terrine ou dans la croûte; puis, avec une cuiller que l'on trempera dans l'eau chaude, enlever des cuillerées de foie que l'on dressera en rocher sur le milieu du plat; réserver la place pour dresser un turban de foies gras à la gelée, puis, dans les vides du rocher, faire entrer, à l'aide d'un cornet de papier huilé, de la gelée hachée fin et roulée. Si l'on a surmonté le rocher d'un hâtelet garni d'une moyenne crête et truffe, il faudra l'enlever avant de servir les convives, ou bien le planter dans un porte-hâtelet.

Asperges en branches, sauce Hollandaise.

(Voy. au premier menu de mars).

Turban de choux-fleurs garni de macédoine.

Ayez un moule à bordure forme turban, à défaut, un moule uni. Epongez bien du beurre frais, faites-le fondre à l'état de crème ; versez dans le moule, en tenant à part le fond, et beurrez grassement; pour cela, placez le moule un moment sur la glace afin de raffermir le beurre, beurrez également, puis ajoutez le beurre qui est en plus. Pendant ce temps, vous aurez fait cuire un gros chou-fleur ; égouttez-le bien, pressez les petites têtes des bouquets, mettez-les à part; faites passer le reste au tamis, et prenez-en ce qu'il en faudra pour réduire avec un peu de bonne glace de viande. Mettez alors un quart de purée de riz cuit au consommé, faites faire quelques tours de réduction, et goûtez. Libre à vous d'y joindre un peu de parmesan râpé. Faites ensuite refroidir dans une terrine, ajoutez des jaunes d'œufs et un œuf entier, et faites une épreuve dans un petit moule au four un peu chaud ; il faut que la composition ait du corps. Après la cuisson faite, mêlez-y, sans trop les briser, les têtes de chou-fleur, et trente minutes avant de servir, garnissez le ou les moules et faites pocher au four. Aussitôt cuit, démoulez sur le plat, enlevez le beurre qui en sortira, et, avec un pinceau, enduisez tout le turban avec de l'espagnole très-réduite. Glacez au four et, au moment de servir, garnissez le puits d'une macédoine de petits légumes liés avec de la béchamel bien réduite et finie avec muscade et beurre très-fin; un des légumes verts devra être réservé pour être semé sur la macédoine, mais évitez d'employer des pointes d'asperges ou de chou-fleur.

Rubané de fantaisie.

Faites un appareil à blanc-manger, en forçant un peu en amandes amères; joignez-y la colle nécessaire et le sucre en poudre, et prenez-en la moitié pour en faire de trois couleurs, une verte, une rose, et une chocolat foncé. Ensuite, huilez à l'huile d'amandes douces un moule à charlotte, mettez-le dans une terrine et entourez-le de glace pilée. Foncez alors le fond du

moule avec une des couleurs; aussitôt celle-là prise, placez dessus un moule de même forme et étamé en dehors, mais plus petit, pour qu'entre chaque moule il y ait un centimètre de vide; garnissez ce moule avec un peu de glace pilée, puis coulez entre les deux moules un peu d'appareil d'une autre couleur que vous laisserez prendre; coulez enfin la troisième couleur, en laissant prendre comme les précédentes, et continuez de même pour remplir le moule. Lorsque le moule sera plein, retirez-en la glace et versez-y de l'eau un peu plus que tiède pour pouvoir enlever le moule sans rien déformer. Vous aurez en même temps préparé des ronds de biscuit très-minces, soudés deux par deux avec de la marmelade d'abricots : placez-en deux sur de l'appareil blanc, remettez de l'appareil pour couvrir le biscuit, laissez prendre un peu et finissez de remplir le moule avec biscuits soudés et appareil à blanc; puis, couvrez d'un couvercle et de glace pilée : il faut deux heures de glace. Un peu avant de servir, démoulez en pressant les flancs du moule, puis croûtonnez avec de l'appareil à blanc que vous aurez fait prendre sur la glace.

Au moment de passer aux convives, le maître d'hôtel fera bien, avec un couteau, de marquer les tranches, afin de faciliter le service.

Gâteau Brésilien ou Génoise faite à froid.

Maniez bien du beurre fin, épongez-le soigneusement, divisez-le dans une terrine en plusieurs morceaux et mettez à l'étuve pour le faire chauffer ainsi que la terrine; travaillez alors le beurre pour le faire venir à l'état de crème, puis, peu à la fois, incorporez sucre et jaunes d'œufs et travaillez le plus possible; mettez, peu à la fois, la farine, et incorporez-y les blancs d'œufs fouettés bien ferme. Vous aurez dans l'intervalle préparé un ou plusieurs moules, si l'on a en vue une grosse pièce. Les moules doivent être beurrés et garnis d'un papier beurré, fonds et tours. Garnissez-les aux trois quarts et faites cuire au four comme pour un gros biscuit, autant que possible la veille. Après cuisson, démoulez sur une grille, enlevez le papier et laissez refroidir.

Faites ensuite une purée de pommes de calville, sucrez-la au degré nécessaire pour être mêlée avec de la purée d'ananas, ce qui veut dire que la purée doit être bien réduite et très-blanche ; laissez-la refroidir, puis incorporez-y la purée d'ananas frais ; le jus sera tenu à part pour être réuni à de la liqueur de banane et à la glace de sucre pour glacer le gâteau.

Le gâteau se taille en rondelles qu'on garnit de purée, puis on reforme le gâteau et on l'enduit avec de la purée d'abricots, qu'on ramollit au besoin avec un peu de jus d'ananas. On glace ensuite le gâteau, qui est placé sur une large feuille de papier afin de conserver propre la glace, dans le cas où on serait obligé de glacer une seconde fois.

Si l'on veut servir sur socle comme grosse pièce, il faut au moins deux de ces gâteaux. Toutefois, s'il s'agit d'un grand service, il vaut mieux en faire autant de moyens que l'on a de plats à servir : dans ce cas on les dispose dans des cercles ou plats à sauter, on les divise en deux pour les garnir grassement et les glacer de même, enfin on les dresse sur des serviettes et on les découpe en tranches. On peut également placer sur socle des pièces glacées à blanc pour imiter le Brésilien.

Glace à la vanille (Voy. p. 30).

Glace aux abricots (Voy. p. 58).

6e MENU POUR LE MOIS DE JANVIER

Dîner.	VINS.
POTAGES { Bisque à la Cardinal. Consommé au macaroni de volaille et pointes d'asperges.	Les vins sont, à dessein, laissés ici en blanc ; chacun y suppléera suivant les ressources de sa cave.
Côtelettes d'agneau Villeroy garnies de rissoles de foies gras.	
Filets de soles aux paupiettes de merlans à la Normande.	
Noix de veau en tortue.	
Grenadins de filets de volaille aux petits pois frais.	
Turban de crème de cailles à l'écarlate.	
Sorbet ou punch à la Romaine.	
ROTS. Faisans et canetons bardés garnis de cresson.	
Salade de légumes à la Russe.	
Fonds d'artichauts à l'Anglaise.	
Rouge blanc-manger à la Princesse Clotilde.	
Brioche abricotée au malaga.	
DESSERT.	
GLACES { Chantilly aux pistaches. Groseille framboisée.	
CORBEILLES de fruits, fromage, compotes.	
Petits-fours, bonbonnières garnies.	

Bisque à la Cardinal.

Lavez soigneusement une soixantaine de belles écrevisses, châtrez-les et mettez-les dans une casserole pour les cuire avec la cuisson que vous aurez préparée à cet effet. Aussitôt qu'elles deviendront rouges, faites-les refroidir, puis égoutter, en ayant soin de garder la cuisson ; ouvrez ensuite les queues pour en extraire la chair, parez bien, divisez en deux sur la longueur, mettez dans un bain-marie, passez dessus, à la serviette, le fond de la cuisson, couvrez et tenez au frais. Pilez alors le reste des chairs, joignez-y deux cuillerées de riz cuit au consommé, ainsi que les légumes qui ont servi à cuire les écrevisses, mêlez bien dans le mortier, faites passer au tamis, puis à l'étamine, et mettez

dans une casserole pour faire chauffer quelques minutes avant de servir.

Cuisson pour les écrevisses. — Emincez le rouge de deux ou trois carottes, ainsi que deux oignons, faites passer au beurre sur un feu modéré, puis versez un demi-verre d'eau chaude et faites réduire; mettez ensuite deux verres de consommé, faites cuire trente minutes, ajoutez un bouquet de persil, trois ou quatre grains de poivre, et versez sur les écrevisses que vous ferez cuire.

Fond de potage. — Faites un roux blanc que vous mouillerez avec du consommé de volaille; faites cuire sur le coin du fourneau pendant deux heures, dégraissez bien, réduisez, veillez surtout à ce qu'il n'attache pas au fond de la casserole. Vingt minutes avant de servir, ajoutez un peu de volaille pilée, que vous diviserez en petites parties; aussitôt la cuisson convenable, retirez du feu pour tenir au chaud.

Faites alors chauffer les queues et la purée, joignez-y un peu de consommé velouté et de cuisson des queues; faites bouillir, mettez sur le coin du fourneau pour faire monter le beurre que vous écumerez le mieux possible, puis, au moment de servir, égouttez les queues, versez dans la soupière avec des rognons de coqs et des quenelles de volaille rougies et faites au beurre d'écrevisse; remplissez la soupière avec partie de purée et partie de consommé velouté passé à la passoire fine.

Consommé de macaroni de volaille aux pointes d'asperges.

Pilez des cous, ailerons, pattes et carcasses bien fraîches de poulets avec quelques tranches de bœuf et quelques cuisses de poulets rôtis; mettez le tout dans une casserole; ramollissez avec un peu de consommé froid, versez dessus du consommé, faites lever l'ébullition, écumez et cuisez sur le coin du fourneau. Au moment de servir, étendez une serviette mouillée sur une casserole et par-dessus une passoire, versez dans la passoire, passez le plus vite possible pour que la graisse ne filtre pas, et remettez

le consommé sur le feu pour qu'il soit bouillant lorsque vous le verserez dans la soupière.

Macaroni de volaille. — Faites une farce de volaille pour quenelles assez ferme pour avoir du corps après avoir été pochée, tenez-la de haut goût et joignez-y un peu de fromage de parmesan râpé passé à la passoire et bien incorporé. Beurrez alors un grand plat à sauter ou une plaque carrée à hauts rebords, puis poussez la farce à la poche ou au double cornet de papier huilé pour en former des longueurs semblables à de moyen macaroni ; poussez-les l'un près de l'autre sans les faire toucher, couvrez et tenez au frais. Une heure avant de servir, trempez le grand couteau dans l'eau bouillante, taillez des morceaux de la longueur d'un quart de doigt : le couteau doit être chaque fois essuyé, puis retrempé ; versez alors dans un coin du plat du consommé bouillant, pochez sans faire bouillir, égouttez sur une serviette, puis enlevez les morceaux qui ne seraient pas convenables, mettez dans la soupière avec un peu de consommé et tenez au chaud au bain-marie. Au moment de servir, vous joindrez le consommé bouillant et les pointes d'asperges que vous aurez blanchies à l'eau un peu relevée de sel ; ne pas les rafraîchir.

Côtelettes d'agneau Villeroy garnies de rissoles de foies gras.

Après avoir taillé des côtelettes d'agneau toutes de la même grosseur, aplatissez-les et parez-les de façon à ne laisser rien de nerveux ; assaisonnez-les de sel, poivre fin et muscade râpée. Vous aurez en même temps préparé une bonne Villeroy fortement réduite : faites-la refroidir en la remuant continuellement sur la glace, passez-y les côtelettes et enduisez-les bien de sauce. Disposez-les alors sur une plaque, couvrez-les de mie de pain bien fine, façonnez-les et passez-les dans des œufs battus en omelette et un peu salés ; panez-les une deuxième fois et mettez-les au frais sur un couvercle de casserole. Vingt minutes avant de servir, vous aurez fait chauffer du beurre clarifié, assez chaud pour les saisir : coulez-les dans ce beurre, faites frire ; aussitôt

cuites, égouttez-les sur un linge pour les dresser en couronne sur un plat garni d'une serviette posée sur un fond en cuivre ou en carton, enfin garnissez le puits avec des rissoles de foies gras.

Le genre de fond que nous recommandons se prête plus que les autres à dresser les hors-d'œuvre chauds ou les entremets de petite pâtisserie.

Rissoles de foies gras. — Taillez des tranches de foies gras de l'épaisseur d'un moyen doigt, faites-les pocher, puis égoutter sur une serviette, salez-les des deux côtés et mettez-les à refroidir sur un plat; découpez ensuite avec un coupe-pâte rond et divisez-les en deux, ce qui donnera deux formes de garniture de rissoles; mettez-les dans une casserole, puis prenez une partie des parures et faites-les passer au tamis pour les mêler avec de l'espagnole réduite au fumet de gibier, et un peu de purée de truffes noires pilées à cru. La sauce doit être très-réduite et corsée; mêlez-y les truffes, faites chauffer, retirez du feu et ajoutez-y la purée de foies; mêlez, goûtez, finissez de sel et poivre fin; garnissez ensuite les foies en les ouvrant en deux comme pour les diviser, masquez-les des deux côtés et mettez-les au frais sur un couvercle. Faites alors en rognure de feuilletage une abaisse sur laquelle vous placerez les foies et qui servira à les recouvrir; mouillez un peu le tour du foie, recouvrez, puis, avec un coupe-pâte godronné, taillez les rissoles, rangez-les sur un couvercle de casserole enfariné, et mettez-les à frire une demi-heure avant le service : la friture doit être de beurre fondu ou de graisse de rognon de bœuf. Aussitôt frites, tenez-les à la bouche du four, et dressez comme il est indiqué ci-dessus.

Filets de soles aux paupiettes de merlans à la Normande.

Levez des filets de moyens merlans, placez-les sur une serviette, assaisonnez-les de sel et poivre fin; réunissez ensuite les filets deux à deux, blanc sur blanc, et mettez-les dans une casserole sur de la glace. Faites une petite farce de merlan dans laquelle vous introduirez moitié de pâte de riz, œuf, beurre, un

peu de sauce, persil haché; faites une épreuve : elle doit avoir du corps et être assaisonnée de sel, poivre et muscade râpée. Etendez alors les filets sur une serviette ; qu'ils soient tous bien parés et de la même grandeur; enduisez-les d'une couche de farce, passez-y un peu de blanc d'œuf battu, roulez-les bien également, puis placez-les dans un plat à sauter beurré un peu grassement, en ayant soin de les maintenir l'un contre l'autre afin qu'à la cuisson ils ne se déforment pas. Arrosez-les alors avec du beurre fondu à l'état de crème, mettez dessus un rond de papier huilé, et, vingt minutes avant de servir, faites pocher au four, puis dressez avec les filets de soles.

Filets de soles normande. — Après avoir levé de beaux filets de moyennes soles, ciselez-les sur la partie nerveuse, faites entrer un peu de farce préparée à cet effet, hachez fin ciboule et persil, faites blanchir un moment, égouttez bien, et cuisez avec un peu de consommé ; faites réduire et refroidir, mêlez avec de la farce de merlan et garnissez les filets après avoir passé dessus un peu de blanc d'œuf battu. Repliez alors le filet pour ramener les deux bouts, soudez du mieux possible et mettez-les dans un plat à sauter beurré et un peu salé. Lorsque vous aurez fait de même pour tous, pressez un jus de citron dessus, salez, beurrez et faites pocher très-blanc. Les filets cuits, égouttez-les sur un plafond garni d'un linge, mettez dessus un couvercle de casserole, puis un poids convenable pour presser. Quand ils seront refroidis, parez-les et mettez-les dans un plat à sauter. Vous aurez eu soin de conserver la cuisson que vous mettrez dessus, et, quarante minutes avant de servir, vous ferez chauffer sur un feu doux. Au moment de servir, joignez un peu de sauce normande pour finir de les bien chauffer, et dressez-les autour des paupiettes de merlans que vous aurez disposées sur le milieu d'un plat, en laissant un vide à chaque bout pour recevoir un ragoût d'huîtres et de moules lié très-serré à la sauce normande. Les filets de soles, pour être bien dressés, se taillent carrément à la pointe, le large du filet en haut. Vous aurez aussi préparé de petits ronds de mie de pain en forme de boutons, sur lesquels vous aurez mis de la farce de merlan; beurrez-les au beurre frais fondu en crème et faites

partir sur le fourneau pour frire un peu le pain, puis pochez au four pour dresser autour des deux parties de ragoût d'huîtres. Saucez légèrement les filets et servez la sauce à part.

Noix de veau en tortue.

Lardez une noix de veau avec de moyens lardons de lard et de truffes et ficelez-la; foncez une petite braisière avec des tranches de jambon cru, carottes, oignons, girofles et bouquet de persil garni de thym, laurier et du bon dégraissis de volaille ; mettez sur un feu un peu vif, faites suer un moment, puis ajoutez une bouteille de madère, du bon fond de veau, et cuisez une heure et demie; puis, retirez du feu et laissez refroidir ; passez alors la noix dans une terrine, versez la cuisson dessus, couvrez d'un papier huilé et mettez au garde-manger, pour ne vous en servir que le lendemain.

Retirez à ce moment la noix de son fond, parez-la bien, puis taillez des tranches convenables pour une personne ; garnissez ces tranches d'une couche en farce de veau, lissez bien la farce, mettez les tranches dans un grand plat à sauter couvert d'un papier beurré. Faites alors chauffer le fond de la noix, prenez-en une partie pour la faire couler dans le plat à sauter, mais en ayant soin de ne pas couvrir la farce des tranches, et réduisez le reste avec de bonne espagnole pour finir la sauce tortue.

Vous aurez aussi fait cuire, la veille, une douzaine de beaux ris d'agneau, mis en presse et tenus au frais. Appliquez sur chaque ris une couche de farce de veau bien finie et assaisonnée de poivre et de muscade râpée. Mais auparavant, faites entrer sur le flanc des ris un morceau de langue rouge taillé en forme de tête de tortue, figurez les quatre pattes, passez légèrement sur le ris un rien du blanc d'œuf, et étendez la farce de façon à former une petite tortue. Faites de même pour tous; puis placez-les dans un plat à sauter; sur chaque ris plantez de petits clous faits en truffes bien noires, mettez sur les tortues une petite barde de lard et couvrez d'un papier. Passez ensuite le fond des ris et joignez-le aux ris. Trente minutes avant de servir, faites

partir sur un feu vif, puis mettez au four pour faire pocher la farce ; aussitôt cuite, retirez-la et tenez au chaud.

Vous aurez aussi préparé un ragoût avec de moyens champignons et des morceaux de tortue mis dans la sauce tortue pour les bien chauffer; au moment de servir, faites pocher les tranches de noix de veau, égouttez-les, et, sur un plat long, dressez-les comme si la pièce eût été taillée sur le plat; garnissez avec le ragoût, et sur ce ragoût dressez les petites tortues et disposez autour des petits tas de truffes tournées en olives, quelques olives et belles crêtes de coqs, saucez les tortues, glacez la noix, et servez.

Sauce tortue. — Voy. sauce de noix de veau à l'Anglaise, p. 22.

Grenadins de filets de volaille aux petits pois frais.

Choisissez des poulets un peu gras ; après avoir levé les filets, enlevez l'épiderme, diminuez le gros nerf sans le supprimer complétement, piquez avec du lard taillé fin et bien égal, et marquez dans un plat à sauter que vous aurez beurré grassement et que vous couvrirez d'un rond de papier beurré. Deux heures avant de servir, mouillez avec du fond de cuisson de poularde, faites partir sur un feu un peu vif et cuisez doucement. Aussitôt que les filets céderont sous le doigt, égouttez-les sur un plat, parez-les tous bien également de forme et mettez-les dans un plat à sauter : qu'ils soient dressés en couronne de façon à ce que la partie non piquée soit couverte par la partie piquée. Dégraissez la cuisson et passez-la où vous aurez mis les filets ; mettez alors au four pour glacer en ayant soin d'arroser ; aussitôt glacés, vous les couvrirez et tiendrez au chaud pour les dresser au moment de servir ; faites alors réduire la cuisson pour la couler sous les filets.

Si les indications qui précèdent ont été bien suivies, vous aurez des filets fins, délicats et savoureux.

La garniture de petits pois, s'ils sont frais, doit être à l'Allemande ou à l'Anglaise, pour conserver le vert des pois, ce qui n'est pas toujours facile en hiver.

Turban de crème de cailles à l'écarlate.

Pour une entrée, il faut une vingtaine de cailles. Faites-les cuire en entrée de broche ou de four; égouttez-les, enlevez-en toute la chair, pilez-la, joignez-y un peu de fumet de cailles, mêlez bien, passez au tamis, mettez dans une casserole pour y incorporer le fumet des cailles, passez à l'étamine avec l'aide de quelqu'un ; versez dans une bordure unie et faites prendre sur la glace.

Le fumet de cailles s'obtient avec les légumes qui ont servi à cuire les cailles, ainsi qu'avec les os, ailerons et cous des cailles; tous les os sont pilés, puis mouillés de bonne gelée ; on cuit une heure, on passe à la serviette, on ajoute de l'espagnole et on réduit pour sauce chaud-froid. Passez alors dans un bain-marie la moitié du fumet qui devra refroidir sans former de peaux; l'autre moitié sera réduite très-serrée pour être incorporée à la purée de cailles.

Ce travail a besoin d'être fait la veille. En outre, vous préparerez une bordure en gelée, et sur les parois du moule vous appliquerez, après l'avoir chemisé, et placées de manière à ce que la bordure apparaisse toute rouge lors du démoulage, de petites tranches de langue à l'écarlate, le plus rouges possible; vous remplirez le moule de gelée un peu forte et ferez prendre sur la glace.

Le lendemain, vous démoulerez la bordure de purée de cailles et vous la diviserez en tranches pour une personne ; vous ferez chauffer la sauce chaud-froid et y passerez les tranches, puis, sur chaque tranche vous mettrez un rond de langue que vous glacerez avec de la gelée réduite. Démoulez ensuite la bordure à l'écarlate sur le plat où vous devrez servir, garnissez aux trois quarts le puits avec du beurre, laissez un peu de vide, et sur le beurre appliquez un rond de pain juste de la forme du puits et percé d'un trou au milieu pour y passer un tube à pied en fer-blanc; coulez de la sauce entre le pain, le beurre et la bordure, masquez le dessus et le porte-hâtelet par quelques morceaux de crème de cailles, puis dressez. Vous laisserez devenir ferme, puis, dans le tube, vous planterez un hâtelet bien garni, ou un

hâtelet représentant une caille peinte sur les deux faces du hâtelet, ou une tête de caille attenante à une partie du cou, ou bien encore une tête en graisse coloriée et montée sur une brochette en bois pour pouvoir l'introduire dans le porte-hâtelet. (Voy. les planches à la fin du volume.) Ce travail a besoin d'être bien fini ; autrement, mieux vaudrait mettre tout simplement un hâtelet garni d'une truffe et d'une crête.

Un peu avant de servir, dressez les tranches en couronne; garnissez les vides avec de la gelée hachée ; enfin, croûtonnez le tour de la bordure.

Sorbet ou Punch à la Romaine (Voy. page 11).

Faisans et canetons bardés, garnis de cresson.

(Voy. p. 59.)

Salade de légumes à la Russe.

Faites de petites boules en pommes de terre, cuisez-les juste pour qu'elles ne se déforment pas, égouttez-les, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre fin, jus de citron, huile fine pour mariner à chaud, ce qui les rendra moelleuses et non indigestes. Faites aussi des boules de carottes avec une cuiller à légumes plus petite, et cuisez-les à l'eau de sel; marinez de même quelques heures, égouttez-les et mettez-en quelques-unes à part. Vous aurez en outre fait cuire des haricots verts ou conservés, ainsi que des asperges : taillez-les pour salade, mêlez le tout dans une terrine, joignez-y du céleri taillé fin, versez sur le tout un peu de sauce mayonnaise relevée avec de la moutarde, mêlez bien et versez dans le saladier en donnant à la composition la forme de dôme; couvrez de sauce, lissez, puis semez dessus de petits légumes, ou bien formez-en de petits tas distancés, entre lesquels vous placerez un croûton de pain frit garni de caviar. On peut aussi former un cordon de cœurs de laitues.

Ce genre de salade admet également des anchois taillés fin, et même l'ail pour les Espagnols et les Italiens. L'ail s'écrase pour être joint à la sauce.

Fonds d'artichauts à l'Anglaise.

Si vous avez des artichauts frais, tournez les fonds, blanchissez-les, rafraîchissez et égouttez, puis marquez-les dans un plat à sauter beurré grassement. Une bonne heure avant de servir, mouillez-les avec du fond de veau et faites partir sur un feu vif; puis paillassez entre deux feux et faites absorber la cuisson : il faut que les fonds soient cuits sans être déformés. La cuisson faite, mettez à l'étuve, et, au moment de servir, dressez dans la casserole d'argent, puis saucez avec une demi-glace aux fines herbes. Mettez un peu d'espagnole dans une casserole, faites bouillir, ajoutez un bon morceau de glace et le jus d'un citron, cuisez un moment, passez dans une casserole où vous aurez mis un peu de persil blanchi, vannez vigoureusement, joignez un peu de beurre fin et saucez au moment de servir.

Rouge blanc-manger à la Princesse Clotilde.

Foncez un moule à charlotte avec de la gelée au jus de cerises. Aussitôt la gelée prise, garnissez le fond de cerises conservées au jus à demi-sucre ; faites de même pour le tour, puis remplissez le moule avec un appareil fait avec de l'extrait d'amandes douces et quelques amandes amères ; mouillez avec de la crème fraîche, ajoutez le sucre que vous aurez fondu avec la colle, puis de la crème fouettée et de l'infusion de vanille faite dans très-peu de crème chaude et passée au tamis ; entourez bien de glace, couvrez et garnissez le couvercle de glace pilée.

Au moment de servir, démoulez à l'eau tiède et croûtonnez avec des croûtons de crème que vous aurez mise sur la glace pour pouvoir bien finir l'entremets.

Brioche abricotée au malaga.

La brioche se cuit dans un moule à charlotte. Lorsqu'elle est refroidie, on la divise en rondelles qu'on garnit à chaud de marmelade d'abricots ramollie avec du malaga. On reconstitue ensuite la brioche, on en garnit le dessus et le tour, on fait

sécher au four et on glace avec de la glace faite au malaga. Si la pièce doit être servie découpée, on la divise en deux, dont une moitié sera placée sur un plat garni d'une serviette, l'autre moitié taillée en tranches dressées sur l'autre partie du plat.

Glace aux pistaches.

Faites un extrait avec des pistaches très-fraîches, mêlez-le avec de la crème anglaise et amalgamez bien avant de joindre à la Chantilly.

PREMIER MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER.

Dîner.	VINS.
Potage d'orge à la Bohémienne. Filets de barbue garnis de quenelles de merlans, sauce aux huîtres. Noix de veau à la Provençale. Poulardes à la Périgord. Croustade de filets de chevreuil à la Napolitaine.	
Cailles en bellevue à la Princesse. Grosses asperges sauce suprême Hollandaise. Jambon à la Royale. Punch à la Romaine.	
ROTS. Canetons de Rouen et bécassines bardées, garnis de cresson. Salade. Bavarois au biscuit moka.	
Gelée de groseilles de fantaisie à la Russe. Gâteau de mille feuilles aux avelines.	
DESSERT.	
Glaces, crème, mandarines et pêches. CORBEILLES de fruits, fromage, compotes, petits-fours et bonbons assortis.	

Potage d'orge à la Bohémienne.

Après avoir bien nettoyé et lavé de l'orge d'Allemagne, faites-la cuire avec de bon consommé ; la cuisson doit être lente, elle a besoin de plusieurs heures ; marquez alors dans une casserole une mirepoix que vous passerez au beurre, sans lui faire prendre couleur ; joignez-y de la farine, un peu de maigre de jambon taillé en dés, un bouquet de persil garni de thym et laurier, mouillez avec de bon consommé de volaille, faites lever l'ébullition, placez sur le coin du fourneau, cuisez, dégraissez soigneusement ; passez à l'étamine, remettez sur le feu pour faire réduire d'un quart, et goûtez pour vous assurer du sel ; il vaut mieux tenir un peu salé, l'orge étant fade de sa nature.

GARNITURE DU POTAGE.— Elle se composera de filets de poulets cuits en entrée de four. Coupez-les en petites aiguillettes, mettez-les dans la soupière avec quantité égale de filets de céleri cuits

au consommé, et une chiffonnade de laitues et oseille blanchies ; égouttez l'orge et emplissez-en un quart de la soupière; versez alors le consommé velouté, auquel vous pouvez joindre une liaison de quelques jaunes d'œufs et un peu de beurre frais.

Filets de barbue garnis de quenelles de merlans, sauce aux huîtres.

Après avoir levé les filets, détaillez-les et faites-les cuire comme le turbot (voyez page 3); dressez-les ensuite en couronne, garnissez le puits de moyennes quenelles de merlans, et, au moment de faire passer à la table, versez sur les quenelles un ragoût d'huîtres; saucez légèrement les filets, entourez-les d'un cordon de crevettes et servez la sauce dans la saucière, dans laquelle il est bon de mettre quelques huîtres.

Sauce aux huitres. — Essence de poisson et de champignons, vin blanc (Rhin, Sauterne ou Chablis); réduire avec de bon velouté; passer alors dans un bain-marie, ajouter un peu de persil blanchi et haché fin, finir avec du beurre fin et un peu de muscade râpée; bien vanner et verser un peu sur les huîtres, que l'on aura préparées dans un bain-marie. Après avoir fait roidir les huîtres, étalez-les sur une serviette afin de les bien vérifier et d'en retirer les durillons.

Quenelles de merlans. — Levez la chair des merlans, mettez-la dans le mortier, pilez-la, joignez-y un quart de pâte à choux bien travaillée; mêlez le tout avec des œufs ou de la pâte de riz cuit au consommé et une sauce béchamel. Si l'on tient à avoir les quenelles plus blanches, on les assaisonne avec sel fin, poivre, muscade râpée, un peu de sauce allemande; travaillez le plus possible et faites passer au tamis; composez du tout une quenelle qu'on poche dans du bouillon sans la faire bouillir. Si la quenelle était trop ferme, on y mêlerait de l'allemande pour la rendre moelleuse; si, au contraire, elle n'avait pas assez de corps, on ajouterait un peu de pâte et d'œufs.

Pour les pocher, on les pousse à la seringue dans du consommé, une demi-heure avant le service, car les quenelles ne doivent pas refroidir.

Noix de veau à la Provençale.

La noix doit être de première qualité. Parez-la et supprimez-en entièrement la tétine, piquez-la entièrement d'une belle seconde, puis faites-la mariner avec carottes et oignons émincés, persil en branche, thym, laurier, girofles, une gousse d'ail, huile fine, un peu de bon vin blanc ; vingt-quatre heures de marinade la rendront bien tendre.

Pour la cuisson, marquez-la avec la marinade, en y joignant un bon fond de veau ou de volaille et un bon dégraissis ; faites partir l'ébullition le plus vite possible, couvrez d'un papier huilé, puis du couvercle, et laissez mijoter en ayant soin d'arroser ; deux heures de cuisson suffisent. Réduisez le fond de moitié et prenez-en une partie pour finir la sauce, avec de bonne espagnole réduite à point et que vous passerez dans un bain-marie où vous aurez mis quelques gousses d'ail hachées et blanchies, puis un rien de beurre, d'ail et le jus d'un demi-citron. Au moment de servir, égouttez la noix sur un plat ou plafond, retirez-en ce qui aurait pu s'y attacher, et mettez-la sur la planche pour découper. Les tranches une fois faites, sans déformer la noix, passez le grand couteau dessous pour l'enlever d'une seule pièce et la placer sur le milieu du plat ; garnissez alors les deux bouts du plat avec deux beaux ris de veau piqués, bien glacés et découpés avec soin ; sur les flancs, mettez des bouquets de quartiers de fonds d'artichauts, olives tournées et champignons ; saucez légèrement, coulez un peu de fond sur la noix après l'avoir séparée en deux au moyen d'un couteau bien affilé, et glacez la noix et les ris de veau. La sauce sera servie à part.

Poulardes à la Périgord.

Après avoir vidé et flambé légèrement les poulardes, les nettoyer, puis rentrer le croupion à l'intérieur en le maintenant par une ficelle passée autour de la bague. Placez alors sur une terrine un linge destiné à recevoir les poulardes à truffer ; prenez celles-ci et arrangez-les de façon à ce que l'ouverture de l'estomac se trouve en dehors. Après avoir ensuite bien lavé les

truffes, épluchez-les avec soin, tournez-les en olives et mettez-les dans une casserole couverte; puis pilez ou faites fondre de la panne de porc frais que vous passerez au tamis ou dans une passoire fine, mettez-la dans une casserole à glacer sur un feu doux, et tournez avec une cuiller de bois; versez-y alors truffes, sel fin, poivre, muscade râpée; mêlez bien et introduisez dans les poulardes, puis rabattez la peau des estomacs qui doit avoir été conservée le plus longue possible, et recouvrez avec le linge et un plafond par-dessus. Ce travail préparatoire doit se faire la veille.

Tout étant bien préparé, bridez les poulardes pour les masquer avec une matignon dans laquelle vous aurez mis les parures des truffes, oignons, carottes, thym, laurier, persil et quelques girofles; laissez refroidir. Huilez ensuite deux feuilles de papier garnies d'une barde de lard, sur laquelle vous étendrez un peu de matignon; couchez-y une poularde que vous enduirez aussi de matignon, enveloppez-la de bardes, puis du papier, et ficelez. Faites de même pour les autres. Mettez ensuite à cuire dans une casserole à glacer : une heure et demie suffit, et l'on retourne à moitié de la cuisson. Quelques minutes avant de servir, déballez les poulardes pour les découper. On ne sert que les premiers morceaux, et l'on s'abstient de mettre sur le plat les carcasses et les pilons. Dressez alors sur les flancs, réservant les deux bouts pour les truffes que contenaient les poulardes, et le milieu pour une croustade faite en forme de coupe dans laquelle vous mettrez une garniture de truffes. Ces truffes bien tournées sont cuites au madère, à l'étuvée, à petit feu; lorsque vous les jugerez cuites, égouttez-en le vin pour le faire réduire avec un morceau de glace de volaille et versez-le sur les truffes. Sur le milieu de la coupe, plantez un hâtelet garni d'une crête double, puis d'une belle truffe. Tout ce travail doit se faire vite. Saucez au moment de servir, et faites passer le reste de la sauce dans la saucière.

Sauce Périgord.— Bonne espagnole finie à l'essence de truffes, vin de Madère et glace de volaille.

Croustade de filets de chevreuil à la Napolitaine.

Après avoir paré des filets de chevreuil d'égale grandeur et en forme de grenadins, piquez-les sur trois rangs avec du lard taillé fin; puis, taillez en dés oignons et carottes, faites passer au feu avec de bonne huile, mouillez avec du vin blanc auquel vous joindrez thym, laurier, mignonnette, girofles, peu de sel; faites cuire et versez sur les filets, pour les faire mariner au moins vingt-quatre heures; égouttez-les ensuite pour les marquer dans une casserole à glacer, avec une partie de la marinade et autant de bon fond de volaille ou de noix de veau; faites partir sur un feu un peu vif, couvrez d'un rond de papier huilé et du couvercle et mettez au four ou paillassez, en arrosant quelquefois. Quand vous verrez les filets céder sous le doigt, égouttez-les pour les parer, passez-en le fond, replacez-les dans la casserole avec le fond réduit à demi-glace, et faites glacer au four le plus vite possible pour qu'ils ne sèchent pas.

En même temps, vous aurez préparé du macaroni cassé long comme la moitié du doigt; faites-le blanchir à l'eau de sel; aussitôt qu'il sera près d'être cuit, égouttez-le dans la passoire, puis mettez-le dans une casserole à glacer avec un peu de bon consommé pour le finir de cuire doucement; égouttez-le de nouveau et reversez dans la casserole avec un peu de glace de volaille et de la réduction des filets bien mêlés; ajoutez-y du fromage de parmesan râpé fin et un peu de beurre frais; mêlez, goûtez et finissez avec un peu de purée de tomate. Disposez alors le macaroni dans la croustade pour y dresser les filets en couronne, puis glacez avec la cuisson.

La croustade doit être faite en pâte à foncer un peu évasée.

Cailles en bellevue à la Princesse.

Après avoir flambé légèrement douze cailles, désossez-les comme pour galantine, placez-les sur une serviette et assaisonnez-les de sel et poivre fin; garnissez-les ensuite avec une farce faite de volaille moitié cuite et moitié crue, dans laquelle on aura fait entrer un quart de purée de truffes et un peu de gras

de jambon cuit et taillé en petits dés, le tout relevé de sel, poivre et muscade râpée. Après les avoir remplies également, recousez les cailles avec une grosse aiguille et du gros fil. Prenez alors un plat à sauter de grandeur convenable, foncez-le de bardes de lard et mettez-y les cailles, tenues toutes de même forme et dimension; enveloppez-les de bardes, puis mettez quelques branches de persil, thym et laurier; couvrez avec un couvercle de pâte à l'eau détrempée comme pour feuilletage, et faites cuire une heure au four. Après avoir laissé refroidir les cailles, égouttez-les sur un linge blanc, essuyez-les, parez-les, mettez-les sur un plat couvert d'un papier et d'une serviette, puis portez-les sur la glace du timbre pour qu'elles deviennent bien froides. Pendant ce temps vous préparerez un fond de plat en pain, de l'épaisseur de trois centimètres, recouvert avec un gratin fait de foie de veau et passé au tamis; sur le milieu vous placerez un bouchon aminci d'en haut, de la hauteur des cailles, fixé avec une cheville de bois et glacé à la gelée réduite; vous mettrez sur le plat et couvrirez d'une cloche. Reprenez alors les cailles pour les glacer. Vous aurez fait réduire du bon suprême en y mêlant de la gelée blanche (il en faut peu, mais bien réduite); vous le verserez sur un plafond bien étamé et le ferez prendre sur la glace; puis, avec un coupe-pâte de forme ovale ou feuille, vous en découperez des parties pour placer sur chaque caille, en soudant avec un peu de glace; vous découperez le même nombre de morceaux, mais plus petits, en truffes bien noires, pour les placer sur les fonds blancs. Les cailles seront ensuite dressées autour du bouchon, le gros de l'estomac en bas (voyez le dessin à la fin du volume), et un peu écartées afin de glisser entre chacune une crête bien blanche. — Après les avoir dressées, coupez un rond de pain de la grandeur voulue, garnissez-le de gratin, glacez-le sur le plafond, puis, après l'avoir appliqué sur le bouchon, dressez trois ou quatre cailles autour d'une moyenne truffe cuite et glacée, mettez les crêtes et finissez le plat en le garnissant de croûtons de belle gelée. Sur le dessus, plantez un hâtelet piqué dans la truffe qui soutient les trois cailles.

On peut aussi mettre un hâtelet garni d'une crête et d'une belle truffe bien glacée, ou une tête de caille sortant d'une touffe d'herbes vertes faite en graisse.

Grosses asperges sauce suprême Hollandaise.

Les asperges doivent être toutes de même grosseur, il faut donc en acheter une quantité suffisante pour choisir les plus grosses. Après les avoir effeuillées, on les ratisse avec précaution, on les met dans l'eau fraîche, on les lave et on les divise, pour un plat, il faut faire trois bottillons de même grosseur et longueur; on les tient dans un endroit frais, ou on les enveloppe dans un linge humide. Vingt minutes avant de servir, jetez les asperges dans de l'eau bouillante convenablement salée; faites-les cuire vigoureusement, sans les faire cependant trop cuire, car les têtes se détacheraient et vous n'auriez plus que des asperges à triste mine. Aussitôt cuites, on les égoutte sur un linge plié double, et on les dresse sur un plat recouvert d'une serviette pliée avec soin; on place deux bottillons l'un à côté de l'autre, le troisième est posé au-dessus et entre les deux autres. Après avoir enlevé les ficelles avec les deux mains, on consolide; couvrir alors avec un double papier trempé dans l'eau où ont cuit les asperges.

Sauce hollandaise suprême. — Mettez du bon fond de cuisson de volaille dans une casserole, ajoutez du velouté, faites réduire, puis liez avec six à huit jaunes d'œufs bien frais, retirez du feu et finissez avec du beurre fin que vous ferez entrer peu à la fois, en vous servant du fouet à blancs d'œufs; fouettez le plus possible. Pressez un peu de jus de citron, passez à l'étamine et versez dans la saucière.

Jambon à la Royale.

Enlevez la couenne d'un bon jambon, puis le gras, en forme de barde que vous mettrez sur un plat; énervez la chair, retirez-en tout ce qui est dur ou rance, hachez et pilez pour faire passer au tamis en y joignant un tiers de filet de bœuf également haché et pilé. Mettez cette chair dans une terrine, avec un peu

de sel fin, mêlez bien et couvrez. Prenez alors une grosse poule ou une moyenne dinde que vous flamberez peu, enlevez-en la peau que vous étendrez sur un linge, garnissez-en le fond avec les bardes de gras de jambon sur lesquelles vous étalerez la chair de jambon mêlée à un peu de gras de barde taillé en filets et à quelques truffes bien épluchées et disséminées parmi la farce. Remettez ensuite de la chair et des truffes de façon à remplir la peau, donnez-lui la forme d'une galantine un peu longue et cousez-la. Etendez alors une serviette sur la table, placez-y des bardes de lard et couchez dessus le jambon que vous envelopperez et ficellerez bien. Foncez ensuite une braisière avec la couenne du jambon, deux oignons, deux carottes, un bouquet de persil garni de thym, six clous de girofle ; mettez-y le jambon ; mouillez avec une bouteille de sauterne et une de bon bourgogne ; ajoutez de la colle de pied de veau et du sel ; faites lever l'ébullition, écumez et cuisez deux heures à faible ébullition, si la pièce est petite, et trois si elle est grosse. La cuisson faite, laissez refroidir quelques heures, puis égouttez sur un plafond et développez ; tordez alors vigoureusement la serviette et renveloppez-y le jambon, passez le fond et prenez-en une partie pour mélanger avec de la gelée blanche que vous clarifierez, ce qui vous donnera une gelée d'un bon goût, et propre, en la hachant, à brillanter. Faites alors réduire de moitié le reste de la gelée nonclarifiée et versez-la sur la galantine de jambon mise dans une petite braisière et placée sur de la glace, afin de raffermir l'intérieur du jambon.

Il y a deux manières de dresser. Dans la première, on prépare un bouchon avec de la gelée, on fonce un moule en forme de pain de sucre, puis, au moyen de sauce chaud-froid très-blanche, on chemise le moule, et, avec un bouchon de pain préparé à l'avance et enduit de pâte à choux, on le remplit. Avoir le soin de le souder en y mettant un peu de sauce, puis le recouvrir de gelée. Aussitôt la gelée raffermie, démoulez sur le milieu du plat et dressez autour des tranches de jambon taillées d'égale grandeur; sur chaque tranche, mettez une lame de gelée et croûtonnez avec la gelée de deux couleurs ; finissez en plantant

sur le bouchon un hâtelet garni d'une belle crête et d'une truffe glacée à la gelée réduite,

Dans l'autre manière de servir, il faut avoir préparé la pièce dans une peau de dinde, en lui donnant la forme un peu plus grosse d'un bout ; à l'aide de quelques bandes de calicot cousues avec du gros fil, vous la tiendrez bien serrée, et, après la cuisson faite et un peu refroidie, vous l'égoutterez et la mettrez en presse pour lui donner la forme d'un jambon, puis sur la glace. Ensuite, après avoir développé la pièce et enlevé la ficelle, vous la placerez sur une plaque, vous égoutterez la couenne tenue au chaud dans l'eau où elle a cuit, vous l'épongerez avec un linge et en préparerez un morceau, qui doit être collé sur le petit bout de la pièce ; la couenne sera dentelée comme si l'on dentelait un jambon. Vous aurez aussi préparé un morceau de l'os du jambon pour le faire entrer un peu dans la galantine, puisque la pièce doit représenter un jambon. Après avoir fixé solidement la couenne, vous glacerez et laisserez raffermir le glacé. Pour servir la pièce, on en prend un morceau, on le taille en tranches, sans déformer, et on replace sur le fond en écartant un peu les tranches.

Le plat sur lequel on sert doit être long ; la pièce sera dressée sur un fond en graisse blanche ou en beurre, et on mettra au manche une manchette en papier. Si l'on veut rendre le plat plus élégant, on garnira d'un ou de deux hâtelets. La gelée sera mise en abondance sur la partie du plat restée vide, et les croûtons de gelée seront de deux couleurs. Le tout doit être dressé de manière à ce que les convives puissent se servir aisément.

Punch à la Romaine (Voy. page 11).

Canetons de Rouen et Bécassines bardées, garnis de cresson.

Les canetons sont d'ordinaire de bonne qualité. Cependant, je recommande de les garnir à l'intérieur d'un morceau de beurre manié avec du sel fin, ce qui rend la chair plus succulente. Pour le découpage et le dressage, voy. p. 12.

Bécassines bardées. — Après avoir flambé légèrement les bécassines, videz-les, mettant à part les foies et les intestins ; garnissez l'intérieur de lard frais pilé ou gratté que vous assaisonnerez de sel fin, poivre et muscade râpée; bridez-les et bardez de bandes de lard saupoudrées de sel fin. La bécassine demande à être servie plutôt vert-cuite que trop cuite; feu vif pour la cuisson.

Croutons a bécassines. — On les taille en cœur et on les garnit avec les intestins et foies hachés, et autant de lard frais, un peu de persil, sel, poivre, muscade râpée, quelques jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans du consommé et pressée ; le tout passé au tamis. Une fois les croûtons garnis d'une couche un peu épaisse, vous les placerez sur un plafond grassement beurré au beurre frais ; puis, à l'aide d'un pinceau, vous étalerez dessus un peu de beurre frais à peine fondu, afin de les faire cuire quelques minutes avant de débrocher les bécassines : ils doivent être de belle couleur, cuits à l'intérieur, mais moelleux, et le pain croustillant dessous; si, en les retirant du four, ils se trouvaient mous, on les finirait sur le fourneau. Avant de les dresser autour des bécassines on les glace sur le plafond.

Jus pour rot. — Voy. p. 12.

Bavarois au biscuit Moka.

Ce bavarois se fait dans un moule à charlotte. Faites une infusion de café à blanc que vous mêlerez avec de la colle et du sucre, le tout passé à l'étamine; joignez-y la crème fouettée, et, après l'avoir mêlée convenablement, versez-en dans le fond du moule que vous aurez entouré de glace pilée ; aussitôt l'appareil un peu pris, garnissez-en les parois du moule, puis placez dans le fond des biscuits à la cuiller faits à la fécule de pommes de terre et trempés dans une essence de moka renforcée d'un tiers de bonne liqueur de moka; recouvrez légèrement les biscuits avec un peu d'appareil et continuez à remplir, mais en croisant les biscuits. Cette opération demande à se faire vite. Aussitôt le moule plein, couvrez-le d'un couvercle et de glace pilée et faites prendre le reste de l'appareil dans un petit plat à sauter, pour

en croûtonner l'entremets après l'avoir démoulé. S'il est réussi, ce bavarois fait les délices des amateurs de café. Veut-on décorer le moule? il suffit de coller un peu d'essence de café, la faire prendre dans un plat à sauter, la découper pour la placer au fond du moule, après avoir chemisé celui-ci de gelée claire faite à la liqueur de café.

Gelée de groseilles de fantaisie à la Russe.

Préparez deux appareils, un avec du jus de groseilles rouges, l'autre avec du jus de groseilles blanches, collez les appareils d'égale force et faites-en l'épreuve. Prenez ensuite un moule uni à cylindre, taillez quatre morceaux de carton mince, afin d'avoir quatre séparations dans le moule, ajustez-les bien, pour que les appareils ne trouvent pas de passage; fouettez les deux appareils qui seront mis dans des terrines sur de la glace pilée; lorsque la mousse se produira, entourez le moule de glace et versez les appareils dans les compartiments, les blancs en face l'un de l'autre et les rouges de même; enlevez alors les cartons et couvrez d'un couvercle garni de glace; faites prendre ensuite sur la glace le reste des appareils pour en croûtonner la gelée après l'avoir démoulée. Les croûtons doivent être alternés, c'est-à-dire disposés en briques, en couronne, ou en dents de loup.

Si la groseille rouge n'était pas assez rose, on ajouterait un peu de carmin végétal.

Il faut éviter de se servir de bassin de cuivre pour cette opération, les appareils pouvant prendre le goût amer du métal.

Gâteau de mille feuilles aux avelines.

Faites des abaisses en feuilletage et en pâte frolle aux avelines, comme pour la pâte à napolitain; qu'elles soient bien cuites; montez-les sur un fond de pâte d'office en les garnissant de marmelade d'abricots, et, après les avoir toutes placées et garnies grassement, égalisez bien le tour, enduisez-le de marmelade, puis sablez-le avec des avelines hachées et pralinées; le dessus doit être sans avelines, garni de marmelade et surmonté

d'une couronne d'anneaux en feuilletage à blanc assez hauts pour recevoir une gelée de framboises, avec un plus grand pour le centre du gâteau.

Si ce gâteau est pour être servi comme entremets, il doit être bas, et fini comme il est indiqué ci-dessus. Si l'on doit servir sur socle comme grosse pièce, on le sablera entièrement et on le surmontera d'une aigrette en sucre filé.

Pour garnir les fonds on peut remplacer l'abricot par une crème aux avelines.

Glace-crème aux mandarines et pêches.

Pour un litre de crème, il faut zester le plus mince possible une ou deux mandarines ; aussitôt que l'appareil sera lié, versez-le sur le zeste pour faire infuser, en tenant couvert, et mettez sur glace ; passez ensuite au tamis pour verser dans la sarbotière, et finissez comme pour la glace à la vanille, page 30.

Glace aux pêches.

Mêmes opérations que pour la glace aux abricots, p. 58.

2e MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER.

Dîner.	VINS.
Potage de coulis de gibier aux croûtons à l'Anglaise. Filets de saumon garnis de laitances de carpes, sauce Génevoise. Filet de bœuf à l'Italienne.	
Faisans à la Financière. Filets de canetons aux petits pois. Salade de homards à la Russe.	
Fonds d'artichauts sauce Vénitienne. Hors-d'œuvre de rôt. Noix de veau bigarrée à la gelée.	
Punch à la Romaine. ROT. Chapons et sarcelles garnis de cresson. Pouding de crème de riz au marasquin. Pain de fraises à la Vierge. Gâteau Américain.	
DESSERT.	
Glaces : crème, pistaches et cédrat. CORBEILLES de fruits, fromage, compotes, petits-fours et bonbons assortis.	

Potage de coulis de gibier aux croûtons à l'Anglaise.

Enlevez les filets et la chair des cuisses d'un ou plusieurs lièvres, énervez-les; foncez un plat à sauter avec des bardes de lard, et mettez-y les filets et la chair, salez un peu, recouvrez de lard et faites cuire vivement au four, plutôt vert cuit; égouttez sur un plafond et épongez sur un linge ; pilez ensuite en y joignant un peu d'espagnole bien réduite au fumet de gibier ; passez au tamis de Venise, mettez dans une casserole et couvrez. En même temps vous aurez fait cuire quelques poignées de riz mouillées avec du fumet de gibier : faites passer au tamis et mettez-en dans la casserole la même quantité qu'il y a de purée de lièvre;

mêlez bien, passez à l'étamine; vous ferez chauffer, au moment de servir, en évitant surtout l'ébullition.

Vous taillerez aussi une mirepoix avec quelques carottes et oignons passés au beurre; joignez-y un peu de farine, laissez prendre de la couleur, puis mouillez avec moitié consommé et blond de veau, faites partir l'ébullition. Après quoi, ajoutez les carcasses des lièvres et les filets d'un ou plusieurs perdreaux, faites cuire doucement en écumant avec soin, introduisez un bouquet composé de persil, céleri, marjolaine, girofles, un ou deux poireaux; faites cuire trois heures, dégraissez le mieux possible, posez l'étamine sur une casserole et placez-y la passoire pour y verser le contenu de la casserole; après avoir égoutté la passoire, faites passer à l'étamine et remettez sur un feu vif pour faire repartir l'ébullition et amener le coulis au point d'être un peu corsé : s'il était trop lié et pas assez corsé, on ajouterait du consommé, en réduisant pour amener au velouté et bon goût. Aussitôt fini, mêlez-en un peu à la purée pour la faire chauffer et la verser dans la soupière, finissez de remplir avec le fumet lié, et couvrez. Envoyez à part une casserole d'argent, dans laquelle vous aurez mis des croûtons farcis à l'anglaise et obtenus de la manière suivante : taillez grands comme des pièces d'un franc des ronds de pain que vous mettez sur un plafond beurré; garnissez-les, à l'aide de la poche, avec une farce faite de filets de perdreaux, et dans laquelle vous aurez mis un peu de poivre de Cayenne et des morceaux de cervelles braisées taillés en dés. Ces croûtons farcis doivent être pochés quelques minutes avant de servir, et frits sur un feu un peu vif; on les finit au four. La farce est beurrée avec un pinceau trempé dans du beurre frais fondu pour l'appliquer sur chaque croûton; enfin, ces croûtons sont mis dans la soupière au moment de servir le potage.

Filets de saumon garnis de laitances de carpes, sauce Génevoise.

Enlevez les deux gros filets, supprimez-en la peau, puis taillez-en des morceaux en forme de grenadins, en retirant les

arètes, et tenez-les plutôt aplatis. Pour un plat d'entrée il faut de douze à quinze filets. Placez-les sur une plaque ou plafond salé et poivré légèrement, faites de même dessus ; puis, avec une farce de carpe, dans laquelle vous aurez mis un peu de champignons hachés et de persil passé au beurre, sel, poivre et muscade râpée, vous les masquerez légèrement, en ayant la précaution de passer sur chaque filet un peu de blanc d'œuf battu, puis vous les lisserez avec un couteau trempé dans du beurre fondu. Marquez-les alors dans un plat à sauter beurré grassement, couvrez d'un rond de papier beurré, et, une demi-heure avant de servir, versez-y un peu de vin blanc de Sauterne ou de Chablis ; faites partir sur un feu vif, puis mettez dans le four pour finir de pocher. Evitez qu'ils ne prennent couleur, mais assurez-vous de la cuisson avant de les égoutter sur un linge que vous aurez préparé sur une plaque et mis à l'étuve pour le chauffer. Dressez ensuite en couronne autour d'une croustade en pain pas trop haute, bien frite et garnie de farce à l'intérieur pour recevoir le ragoût ; ce ragoût se composera de têtes de moyens champignons bien tournés et de laitances de carpes divisées en plusieurs morceaux, si elles sont grosses ; vous les lierez en y joignant un peu de sauce Génevoise bien finie. Après avoir garni la croustade, saucez les filets légèrement et disposez autour un cordon de croûtons de croquettes de farce de carpes frites à la minute dans du beurre clarifié, auxquels vous donnerez la forme de dents de loup ou de petits bouchons.

Sauce génevoise. — Marquez une essence avec tous les débris du saumon, en y mettant quelques carottes et oignons émincés, persil, thym, laurier, girofles, des parures de champignons et une gousse d'ail ; mouillez avec une bouteille de bon bourgogne ; faites cuire une petite heure, ajoutez un peu de bon consommé, faites bouillir quelques minutes et passez à la serviette ; dégraissez bien, mettez à réduire sur un feu très-vif avec l'espagnole voulue pour finir la sauce ; retirez l'écume qui se produira, et si, en arrivant à la réduction, la sauce n'était pas assez corsée, ajoutez-y un peu de bonne glace, puis passez à l'étamine dans un bain-marie. Au moment de vous en servir, additionnez un peu de

beurre d'anchois passé au tamis de Venise bien fin, vannez la sauce avant de l'employer à saucer, et envoyez le reste dans la saucière.

Filet de bœuf à l'Italienne.

Parez un bon filet, lardez-le à l'intérieur avec du lard frais bien assaisonné et de la langue bien rouge et peu cuite ; faites-le mariner au moins vingt-quatre heures avec une demi-bouteille de marsala, un peu d'huile fine, persil en branche, oignons et carottes émincés, thym, laurier, girofles ; égouttez-le ensuite pour le couvrir de bardes de lard ; ficelez-le ; puis foncez une poissonnière avec des tranches de jambon cru, et versez-y le contenu de la marinade pour en entourer le filet; faites partir sur un fourneau très-vif. Vous aurez en même temps fait chauffer un bon fond de noix de veau ou de volaille, dans lequel vous aurez mis quelques cuillerées de purée de tomates. Aussitôt l'ébullition partie, versez-le sur le filet, couvrez d'un double papier huilé et du couvercle, puis mettez au four pour faire braiser une heure et un quart, en ayant le soin de retourner le filet dans sa cuisson. Egouttez-le alors pour passer le fond que vous dégraisserez bien, prenez la moitié de ce fond pour le filet que vous aurez débardé et paré, et remettez sur le feu pour faire tomber le fond à glace le plus vite possible. En même temps faites réduire dans un plat à sauter l'autre partie du fond ; aussitôt réduite, mettez-y du bon beurre coupé en petits morceaux, mêlez bien, puis ajoutez les petites ravioles, voyez page 18, que vous aurez fait blanchir et bien égoutter, et un peu de fromage de parmesan râpé fin. Si la cuisson et la réduction ont été bien faites, les ravioles se trouveront de bon goût ; garnissez-en le filet de bœuf sur un côté du plat. Le filet sera découpé après avoir été paré, puis, sans le déformer, on le remettra sur le plat à l'aide du grand couteau. Sur l'autre côté du filet vous dresserez un bouquet de choux-fleurs au parmesan et un bouquet de petits subricks de pommes de terre. Le filet sera glacé avec son fond.

Les choux-fleurs doivent être blanchis, et on n'en prend que la fleur. Après les avoir égouttés, beurrez grassement un plat à

sauter dans lequel vous les rangerez. En même temps, vous aurez fait réduire de bonne espagnole, dans laquelle vous aurez mis de la glace de volaille, du fromage râpé et un peu de beurre frais : mêlez le tout, et, à l'aide d'un pinceau, imbibez-en bien les choux-fleurs, puis faites-les partir sur le feu et finissez-les au four. Il est nécessaire de les imbiber plusieurs fois, et il faut qu'ils soient bien glacés blonds. Pour les dresser, on se sert d'une petite palette et d'une fourchette.

Subricks de pommes de terre. — Epluchez des pommes de terre de Hollande, taillez-les en gros morceaux, lavez-les bien, et mettez-les dans une casserole avec un peu de sel; couvrez-les d'eau et cuisez pour faire une purée. Après les avoir égouttées, mettez-les dans le four pour les ressuyer, puis passez-les au tamis, remettez-les dans la casserole avec six à huit jaunes d'œufs, un peu de sel et de muscade, très-peu de fromage râpé; mêlez le tout; fouettez ensuite très-ferme; mêlez à la purée deux blancs d'œufs; prenez une poche ou un cornet de papier huilé pour en pousser, dans un plat à sauter garni de beurre frais clarifié, des petits tas égaux et gros comme de moyens macarons. Vingt minutes avant de servir, faites frire; aussitôt que les subricks auront pris un peu de couleur, retournez-les à l'aide de deux fourchettes, en employant le manche de l'une et les fourches de l'autre.

Ce filet et sa garniture conviennent surtout aux Italiens. Les subricks de pommes de terre sont d'ailleurs un mets très-agréable, s'ils sont servis bien chauds ; en supprimant le fromage, on peut les servir comme entremets de légumes sur des tables françaises.

Faisans à la Financière.

Les faisans à employer pour entrée ou pour rôt doivent être jeunes et gras; ceux qui ont passé l'année ne sont guère bons qu'à faire de la farce, de la purée ou du fumet.

Après avoir bien vidé les faisans , flambez-les légèrement, bridez-les, et préparez-les avec une matignon pour les cuire en entrée de broche (voyez page 2). Si les faisans sont servis comme relevé, la garniture doit être de ris de veau piqués.

grosses crêtes, quenelles moyennes, gros champignons bien tournés, truffes tournées en olives. On met une croustade sur le milieu du plat, et dessus on place un ris de veau bien piqué, sur lequel est planté un hâtelet garni d'une belle crête double et d'une grosse truffe noire. Si l'on sert pour entrée, la garniture doit être faite de forme plus petite, sous tous les rapports. On commence par mettre un peu de garniture autour du bouchon, puis on découpera les faisans en commençant par les cuisses, dont on ne mettra que le gras sur la garniture, puis les filets sans les ailerons. Après avoir bien placé tous les morceaux, on remplira les vides avec la garniture; puis on disposera le ris de veau sur le bouchon, et on garnira le hâtelet d'une belle crête, d'un champignon et d'une grosse truffe. Saucez peu et envoyez la sauce dans la saucière.

Sauce financière. — Mettez dans un moyen bain-marie quelques carottes et oignons émincés, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, un peu de thym, quelques champignons émincés, deux girofles et quelques graines de mignonnette; mouillez avec un peu de consommé; faites cuire trente minutes; joignez autant de fumet de gibier, faites bouillir quelques minutes, et passez au tamis de soie ou à la serviette. Prenez ensuite une casserole à réduire, versez-y du bon vin de Madère et placez-la sur un feu un peu vif pour faire bouillir le vin: s'il prend feu, laissez-le brûler un moment, puis joignez-y l'essence et ce qu'il faut d'espagnole pour saucer; faites réduire le plus vite possible, en ayant soin de bien tourner avec la cuiller de bois. Aussitôt que la sauce prendra du corps, versez de nouveau un peu de madère, réduisez quelques minutes; si la sauce était douce et pas assez corsée, ajoutez un peu de glace de gibier. Avant de la passer dans un bain-marie, s'assurer si elle est bien glacée, ce que l'on fait en y trempant une cuiller à bouche; le dehors doit en être glacé, sans que la sauce soit épaisse.

Filets de canetons aux petits pois.

Après avoir vidé et flambé des canetons, enlevez les culottes sans endommager les filets, mettez les estomacs dans une terrine

avec oignons et carottes émincés, persil, thym, laurier, girofles, quelque peu de mignonnette, sel fin et huile fine, et faites mariner plusieurs heures pour les attendrir. Deux heures avant de mettre à cuire, emballez-les dans des doubles papiers huilés étendus sur la table, avec des légumes, de la marinade et les estomacs; couvrez le tout de bardes de lard, puis enveloppez, ficelez et mettez dans un plat à sauter; couvrez avec du dégraissis, et, une heure avant de servir, passez au four du fourneau ; si le papier prenait trop de couleur, mettez un couvercle quelconque pour éviter qu'il ne brûle. Après ce temps, déballez, tenez au chaud les estomacs dans un plat à sauter, mettez les légumes de la cuisson dans une casserole avec un peu de consommé, donnez quelques bouillons, passez à la serviette mouillée pour arrêter la graisse, mettez dans une casserole à réduire avec un peu de bonne espagnole, faites réduire et passez à l'étamine dans un bain-marie : cette réduction vous servira pour saucer les filets de canetons.

Pendant que les pois cuiront, vous enlèverez les filets, les parerez, le gros bout bien rond, et les petits bouts taillés carrément pour qu'ils soient plus faciles à dresser. Au fur et à mesure qu'ils seront parés, mettez-les dans un plat à sauter pour les chauffer avec un peu de la sauce réduite, en veillant à ne pas faire bouillir; dressez-les en couronne, le gros bout en haut, garnissez le puits de pois vert-cuits, et saucez les filets légèrement.

Les pois à l'anglaise ne doivent être cuits qu'au moment de servir; il ne faut jamais les rafraîchir ; l'eau doit être plutôt un peu forte de sel. Aussitôt cuits, les verser dans la passoire, puis les étendre sur une serviette afin de les vérifier, les mettre dans un plat à sauter avec du beurre frais divisé en plusieurs morceaux, un peu de bonne glace de volaille, une pincée de sucre en poudre, bien chauffer, mêler, goûter et dresser.

Salade de homard à la Russe.

Autrefois, ce genre de salade se faisait dans un moule à biscuit décoré avec des petits légumes et du carton-pierre, et dans un

moule à bordure pour former la base; on garnissait ensuite avec cinq hâtelets à la gelée. Ces entrées étaient assurément et seront toujours d'un bel effet. Mais quant à moi, je n'aime pas servir les entrées décorées, et, lorsqu'il m'arrive d'en préparer de ce genre, j'ai l'habitude d'en faire des doubles simplement décorés avec des légumes plus petits, et se tenant par conséquent mieux sur le plat.

Manière de monter une salade pour placer sur la table et dresser sur socle. — Préparez un bouchon de pain de la forme du moule que vous voulez servir et un peu moins haut; ajustez-le bien dans le moule, en laissant l'épaisseur d'un doigt de jeu tout autour et dans le fond; après l'avoir retiré, recouvrez-le d'une farce ordinaire plutôt ferme, en commençant par le fond, puis déposez-le sur un papier beurré que vous aurez mis sur un plafond; garnissez ensuite le tour, lissez-le avec du blanc d'œuf un peu fouetté, et faites pocher au four modéré et refroidir. Décorez alors le moule avec du carton-pierre préparé à l'avance avec des œufs de homard bien rouges, du cerfeuil, de la civette, le tout collé avec de la colle bien claire; foncez avec de la gelée très-claire et forte les parties du moule où vous voudrez appliquer le décor, puis entourez les pièces décorées avec des légumes, tels que carottes, pois, haricots verts, et masquez-les de gelée : il faut que les légumes couvrent bien toutes les parties qui n'ont pas de carton. Cette opération terminée, introduisez dans le moule le bouchon de pain en le soutenant avec un couteau, et après avoir eu soin de répandre dans le fond du moule un peu de gelée hachée; veillez à ne pas déplacer le décor. Le bouchon une fois en place, coulez de la gelée autour, ni trop chaude ni froide : trop chaude, elle gâterait tout; froide, elle ne se souderait pas. Le moule doit être entouré de glace pilée, et le bouchon entièrement couvert de gelée. Fermez alors d'un couvercle, mettez de la glace dessus, puis, peu de temps avant de servir, trempez le moule dans de l'eau plutôt un peu chaude, retirez-le vivement, épongez-le bien et démoulez sur le socle, ou sur la bordure, dont le centre aura été garni de beurre. Vous démoulerez aussi cinq hâtelets pour en planter quatre sur les flancs et un sur le dessus.

Bien que la salade ait été préparée pour être placée sur un socle, elle n'en doit pas moins être dressée sur un plat que l'on placera sur le socle destiné à le recevoir. La bordure sera décorée de même que le moule ; après l'avoir démoulée, maniez du beurre pour remplir les vides du moule, égalisez bien, puis faites sortir du moule à l'aide d'un couteau que l'on entre sur le dessus en le tenant un peu incliné. Placez ensuite la pièce au centre de la bordure : il faut qu'elle soit juste de la même hauteur, afin de recevoir celle que l'on placera dessus. Pour éviter toute difficulté, on fera bien d'essayer l'un et l'autre moule avant de les garnir : on mettra d'abord sur la table le moule à bordure qui doit être uni, puis le moule qui doit le surmonter et qui sera un peu plus petit que l'autre. Pour démouler, on renverse sur un couvercle de casserole, on coule la pièce juste sur la bordure, et on enlève le moule en le pressant sur les flancs avec les deux mains.

La salade qui accompagne doit être préparée dans un moule de même forme que le précédent, mais un peu moins haut : on chemisera ce moule de petits légumes pris dans de la gelée très-claire, et on le garnira d'un ragoût fait avec du homard taillé en gros dés, des filets d'anchois, des légumes bien cuits et marinés à l'avance, une sauce mayonnaise finie à la moutarde et de la gelée réduite, le tout bien assaisonné ; on entourera ensuite le moule de glace, et, un peu avant de servir, on démoulera pour croûtonner de belle gelée un peu aigrelette.

On croûtonne aussi avec de petites tranches de homard renfermées entre deux couches de gelée, mais alors on garnit en couronne, en mettant un petit tas de légumes passés dans de la gelée congelée à l'état d'huile et une tranche de homard.

Fonds d'artichauts sauce Vénitienne.

Si l'on manque d'artichauts frais pour en tourner les fonds, il faut avoir recours aux fonds conservés. Après les avoir lavés dans de l'eau fraîche, on les égoutte sur un linge, on les taille en quatre pour les déposer dans un plat à sauter, et, un peu avant de servir, on verse dessus un peu de bon consommé bouillant,

un morceau de beurre; chauffez alors vivement; aussitôt que vous les jugerez suffisamment chauds, enlevez-les avec une petite écumoire, égouttez-les sur une serviette, puis mettez-les dans la casserole d'argent où l'on devra servir. On sauce avec une bonne sauce Vénitienne.

La vraie sauce Vénitienne se fait à l'estragon et au cerfeuil peu hachés et blanchis; à leur défaut, on emploie du persil bien blanchi et un peu plus haché; on presse dans un linge, puis on le manie avec du beurre pour le mêler à la sauce. En outre, afin de donner du goût, on fait bouillir dans de bon vinaigre à l'estragon un peu d'estragon conservé et quelques graines de mignonnette; on passe à travers un linge pour en additionner à la sauce qui doit être faite avec du bon suprême de volaille et liée avec quelques jaunes d'œufs. Au moment de la verser sur les fonds, on ajoutera un bon morceau de beurre, puis on fouettera la sauce afin de la rendre crémeuse et veloutée.

On m'objectera peut-être que cette manière de faire est dispendieuse; je ne dis pas non; mais c'est la véritable et bonne cuisine que j'ai toujours pratiquée, et c'est celle que je recommande.

Noix de veau bigarrée à la gelée.

La noix de veau doit être lardée à l'intérieur avec du lard frais assaisonné avec sel et poivre fins, muscade râpée, lardons de truffes et langue à l'écarlate; on fait mariner pendant vingt-quatre heures dans une terrine avec sel, gros poivre, girofles, thym, laurier, oignons et carottes émincés, persil en branches, huile d'olives et une demi-bouteille de bon vin de Madère. On retourne plusieurs fois dans l'intervalle, puis on égoutte sur un plat afin de la bien ficeler dans sa longueur. La noix est alors mise dans une casserole à braiser qu'on aura foncée avec des tranches de jambon cru; versez-y la marinade, faites suer un quart d'heure et ajoutez le reste de la bouteille de madère, un bon fond de volaille et de la colle de pied de veau un peu forte : la noix doit être couverte seulement aux trois quarts. Faites lever l'ébullition, goûtez, et veillez à ce que la cuisson soit un peu

forte en sel. Couvrez alors d'une barde de lard, d'un double papier huilé et du couvercle. Deux heures vingt minutes de cuisson suffisent. Laissez refroidir dans la cuisson, puis égouttez dans une casserole bien étamée ; passez ensuite la cuisson, prenez-en tout le dégraissis et joignez-le avec un peu de fond à la noix que vous mettrez sur la glace pour ne vous en servir que le lendemain, l'intérieur devant être bien refroidi avant de présenter à la table. La cuisson sera utilisée pour la gelée : après l'avoir bien dégraissée, on y joindra un peu de gelée sans sel, on fera bouillir et on en mettra sur la glace dans un petit moule, afin de connaître le degré de la force et pouvoir la bien clarifier.

Pour servir, on déficelle la noix de veau, on la pare en supprimant toute la graisse, puis on taille des tranches d'égale dimension et convenables pour une personne. Ces tranches seront placées sur une couche de gelée prise dans un plat à sauter ou sur une plaque à haut rebord et recouverte avec de la gelée tiède : la tranche de noix et la gelée ne doivent pas avoir ensemble plus d'un centimètre d'épaisseur. Couvrez et tenez sur la glace pilée jusqu'au moment de dresser le plat. Si l'on préfère servir sur un socle bas fait en graisse, il faut garnir le milieu d'un bouchon en noix de veau tenu à l'aide d'une cheville de bois. On glace à la gelée réduite, on dresse les tranches en couronne après les avoir découpées au couteau ou au coupe-pâte, puis on croûtonne. Le bouchon sera surmonté d'une grosse truffe bien noire et d'un hâtelet à la gelée.

J'ai dit « bouchon de noix de veau » pour que le plat soit royalement établi ; rien n'empêche cependant de faire le bouchon en pain et de le recouvrir d'un peu de gratin fait à blanc, décoré à la truffe et langue, puis glacé à la gelée. On peut de même ne pas renfermer les tranches dans la gelée, mais il faut toujours les glacer.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Chapons et sarcelles garnis de cresson.

Pour les chapons, voyez *Poulardes rôties*, p. 39, et préparez de même ; bien entendu que, si les chapons étaient plus gros, la cuisson demanderait plus de temps.

Les sarcelles doivent être garnies à l'intérieur de beurre salé, et bardées de bardes également salées ; trente minutes de cuisson à feu un peu vif. Retirez alors les bardes sans les déchirer, faites prendre belle couleur aux estomacs, débrochez, découpez en supprimant les pilons et dressez sur un bout du plat. Faites de même des chapons. Taillez les bardes en petits carrés dont vous décorerez chaque morceau de chapon et de sarcelle, puis glacez, et, entre chapons et sarcelles, mettez un bouquet de cresson assaisonné avec huile, sel fin et vinaigre : l'huile a l'avantage de ne pas brûler le cresson si elle est mise la première, mais il faut bien retourner avant d'ajouter le vinaigre.

Pouding de crème de riz au marasquin.

Blanchissez six à huit poignées de riz ; après les avoir égouttées, faites-les cuire avec de la crème, joignez-y du sucre en poudre, mêlez, passez à l'étamine, versez dans une terrine et ajoutez colle et sucre en poudre comme pour le bavarois. Passez ensuite une seconde fois, incorporez du bon marasquin et faites une épreuve dans un petit moule, pour vous assurer du goût et de la force ; ajoutez aussi de la crème fouettée, comme pour un bavarois, mêlez bien, et introduisez dans un moule uni et à cylindre enduit d'huile d'amandes douces. Le fond du moule sera garni avec des raisins de Corinthe et de Smyrne cuits dans un peu d'eau tombée à glace, puis marinés deux heures durant dans du marasquin. Mêlez-y un peu de macaron concassé et des biscuits à la cuiller taillés en gros dés, et versez dans le moule quelques cuillerées d'appareil, puis du raisin, du macaron, du biscuit, puis encore de l'appareil, par couche, et autant que possible en semant le raisin sur les parois du moule de façon à ce qu'en démoulant le raisin soit apparent. Le moule doit être entouré de glace pilée et fermé d'un couvercle recouvert lui-même de glace. Le reste de l'appareil sera mis sur glace dans une petite casserole et servira pour croûtonner le pouding après l'avoir démoulé. Versez enfin sur le pouding un peu de marasquin.

Pain de fraises à la Vierge.

On chemise le moule que l'on veut servir d'un peu d'appareil à blanc-manger, puis on le remplit d'appareil de purée de fraises dans laquelle on aura mis une infusion de vanille faite dans du sirop de sucre bien serré, et le jus d'une orange ; faire l'épreuve avant de mouler, et, pour démouler, que l'eau soit plutôt chaude que tiède.

Le pain de fraises se fait aussi à la printanière : il faut pour cela une chemise de gelée dans laquelle on sème des filets de pistaches très-vertes que l'on fait prendre avec la gelée, puis une autre chemise blanche. Lorsque les deux chemises sont prises, on verse l'appareil de fraises.

On peut encore remplacer la chemise par de grosses fraises divisées en deux et appliquées sur la gelée, partie sur le côté blanc, partie sur le côté rouge ; on y joint une même quantité de petits abricots bien verts.

Gâteau Américain.

Ce gâteau est une génoise faite à froid. Maniez bien le beurre, qui doit être fin et frais ; mettez-le dans une terrine tiède pour le travailler avec une cuiller en bois ; joignez-y le sucre en poudre et les jaunes d'œufs en plusieurs fois. La farine et la fécule de pommes de terre seront mises peu à la fois ; y joindre un peu de vanille en poudre et de sucre ; fouettez alors les blancs le mieux possible, et incorporez-les avec précaution à la pâte. Divisez alors la pâte dans plusieurs petits plats à sauter, de même grandeur, bien beurrés, et garnis dans le fond d'un papier. Faites cuire comme la génoise et refroidir sur des grilles ; puis, avec un grand coupe-pâte, videz toutes les rondelles de façon à former un puits lorsqu'elles seront montées. Pour cela, faites un fond en pâte d'office que vous cuirez, et sur lequel vous étalerez de la purée d'abricots. Sur ce fond vous placerez un fond de génoise non vidée et garnirez d'un peu de purée de marmelade d'abricots ; puis vous mettrez une rondelle de génoise garnie de purée de pommes réduite avec du jus d'ananas et mêlée avec autant de

marmelade d'abricots; vous monterez de même tous les ronds, les égaliserez bien, puis masquerez le gâteau avec la purée, et le glacerez avec une glace faite avec moitié liqueur de bananes et moitié jus d'ananas ou jus d'oranges.

Le puits sera garni d'un ragoût fait avec de la chair d'ananas coupée en dés et des pommes de calvil cuites au sirop et coupées de même ; mêler un peu de purée et de marmelade et quelques gouttes de liqueur de bananes.

Si ce gâteau n'a pas sa place sur la table, le cuisinier le découpera avant de le présenter. S'il a été mis sur socle, il le fera enlever afin de le garnir et de le découper. Pour découper sans déformer, il faut tenir le couteau un peu penché et tailler de manière à former des grenadins. On évitera de tailler jusqu'au bas du gâteau et on retirera quelques morceaux pour faciliter le service.

Proportions : beurre, un kilo ; farine, 500 grammes; fécule, 300 grammes ; les mêler ensemble avant de les incorporer ; œufs, 16 ; sucre, un kilo.

Glaces crème aux pistaches et aux cédrats.

Proportions : sucre, 400 grammes ; pistaches, 200 grammes ; crème très-fraîche, un litre ; jaunes d'œufs, 6.

Après avoir émondé des pistaches très-fraîches, jetez-les dans l'eau froide, égouttez-les, et mettez-les sur un linge afin de les éponger et de retirer celles qui seraient avariées ; pilez-les le plus possible afin de les réduire en pâte, et, pour éviter qu'elles ne tournent à l'huile, versez-y quelques cuillerées de crème, peu à la fois; vous les passerez ensuite au tamis de Venise et les mettrez dans une terrine avec la crème que vous aurez fait bouillir et que vous aurez liée avec les jaunes d'œufs et le sucre. Remettre alors dans le poêlon pour passer le tout à l'étamine à l'aide de cuillers en bois ; y joindre un peu de vert végétal ou, à défaut, du vert d'épinards. Ces glaces, toutefois, ne demandent pas à être faites trop vertes, cette couleur ne plaisant pas à tout le monde ; en outre, le vert d'épinards, quand il vient à dominer, affaiblit le goût de la pistache.

Pour glacer, ou pour finir en ajoutant la crème fouettée, ou bien encore pour mouler, voy. p. 16.

Glace aux cédrats. — Zestez dans une terrine un cédrat bien mûr, en évitant d'enlever le blanc qui se trouve sous le zeste; faites infuser quelques heures avec du sirop de sucre fait à froid; pressez aussi le jus de plusieurs cédrats, de citrons ou d'oranges, joignez-y autant de sirop à glace et additionnez l'infusion du zeste; passez le tout au tamis de soie et glacez comme les glaces aux fruits. Si par cas l'appareil était trop sirupeux, vous y incorporeriez un peu de jus de cédrat ou d'orange; si au contraire il manquait de corps, il faudrait y joindre du sirop.

Je le répète ici, le dessert doit toujours être en même nombre que le service précédent. Il est essentiel aussi d'éviter de donner aux entremets de douceur des saveurs qui aient de l'analogie avec les glaces ou compotes.

3e MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER

Service à la Russo-Française.

Dîner.	VINS.
POTAGES { Consommé aux petits choux farcis. Crème de céleri aux petits pois.	Les vins sont, à dessein, laissés ici en blanc ; chacun y suppléera suivant les ressources de sa cave.
Petites bouchées à la Reine et Crêtes à la Villeroy.	
Turbot garni de roulés de merlans, sauces Hollandaise et Génevoise.	
Filet de veau à la Toulouse.	
Timbale de riz à l'Ancienne.	
Filets de gélinottes à la Russe.	
Sorbet ou punch à la Romaine.	
ROTS. Pintades et Bécassines bardées, cresson et salade.	
Racines à la Flamande.	
Pouding de cabinet aux cerises.	
Génoise abricotée garnie de Chantilly vanillée.	
DESSERT.	
GLACES { Chocolat. Citron.	
CORBEILLES de fruits, fromage, compotes.	
Petits-fours variés, bonbonnières garnies.	

Consommé aux petits choux farcis.

Faites de la pâte à choux, sans y mettre de sucre ; couchez sur plafond de petits choux gros comme des billes, dorez-les, faites-les cuire, puis refroidir; ouvrez-les dessous, videz-les et garnissez-les avec une farce à quenelles ; replacez ensuite le morceau de l'ouverture, en ayant soin de le souder, placez les choux dans un plat à sauter garni d'un papier huilé, couvrez-les de même, et vingt minutes avant de servir faites-les pocher au four pas trop chaud. Aussitôt que vous les jugerez cuits, mettez-les à l'étuve, pour les dresser et les envoyer sur un plat en même temps que le consommé ; on les versera dans la soupière au moment de servir à table.

De même que les profiteroles, on peut garnir ces petits choux de plusieurs manières.

Potage crème de céleri aux petits pois.

Faites braiser, après les avoir blanchis, douze pieds de céleri avec du fond de cuisson de volaille, égouttez-les, passez-les à l'étamine et tenez-les dans un bain-marie. En même temps, vous aurez fait un roux blanc que vous aurez mouillé avec du consommé de volaille : faites-le dépouiller, dégraisser, puis réduire d'un tiers; passez-le à l'étamine, joignez-y la purée de céleri et faites bouillir en tournant avec la cuiller de bois. Aussitôt l'ébullition levée, mettez sur le coin du feu, saupoudrez de sucre, laissez cuire et dépouiller un peu; écumez et finissez de bon goût. Vous aurez aussi fait blanchir durant quelques minutes des petits pois : égouttez-les pour finir de les cuire avec du consommé; aussitôt cuits, mettez-les dans la soupière, et, au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre fin que vous joindrez à la crème de céleri; vannez et garnissez la soupière.

Ce potage doit être demi-lié et d'un bon goût de céleri. Il est loisible d'y joindre une peluche de cerfeuil blanchi et passé dans un peu de bouillon chaud. Le cerfeuil ne doit pas donner de goût, il n'est que pour le coup d'œil.

Petites bouchées à la Reine.

La vraie reine se fait avec des filets de poulets cuits au beurre dans un plat à sauter. On les égoutte, on les pile et on y ajoute un peu de bonne béchamel. Passez-les alors au tamis et mettez-les dans une petite casserole, en les assaisonnant et les faisant chauffer au bain-marie jusqu'au moment de garnir les bouchées; garnissez celles-ci aux trois quarts et finissez-les avec de la fine béchamel; recouvrez ensuite, faites passer au four pour servir le plus chaud possible, dressez en couronne, garnissez le puits d'un rang de crêtes, mettez une deuxième couronne de bouchées, puis finissez en pyramide avec les crêtes.

Le plat doit être garni d'un rond de fort carton enveloppé

avec la serviette, et portant sur le milieu du bord du plat : ce rond facilite le dressage et avantage ce qui est dressé dessus.

Crêtes à la Villeroy.

Les crêtes doivent être dégorgées, puis cuites dans un bon blanc : on les égoutte soigneusement et on les éponge entre deux linges ; on les laisse ensuite refroidir et on les masque avec une bonne sauce Villeroy finie à l'essence de volaille bien aromatisée. Au fur et à mesure qu'on les a passées dans la sauce à l'aide de deux fourchettes, on les range sur un plafond où on les laisse refroidir. On les pane alors une première fois au naturel, et une seconde fois en les passant dans des œufs battus et un peu salés, puis on les range sur un couvercle de casserole, pour les faire frire au moment de servir ; friture un peu chaude. Ensuite on égoutte dans la passoire, puis sur un linge, et on dresse en buisson pyramide.

Turbot garni de roulés de merlans, sauces Hollandaise et Génevoise.

Pour le turbot et sa cuisson, voy. p. 3.

Roulés de filets de merlans. — Faites des filets bien parés que vous étendrez sur une plaque ; assaisonnez-les de sel et de poivre fin, muscade râpée ; garnissez-les en étendant dessus une farce de merlans assez forte pour les souder ; roulez-les en mettant les bouts pointus en dedans, et donnez-leur la forme d'un gros bouchon ; sur le dessus, soudez deux queues de crevettes ou d'écrevisses ; marquez-les dans un plat à sauter, où vous aurez mis du beurre frais bien étendu ; couvrez-les de minces bardes de lard, puis d'un papier huilé, et, une demi-heure avant de servir, faites-les pocher au four. Aussitôt cuits, retirez-les pour les dresser autour des filets de turbot. Si le plat est long, dressez les roulés sur les flancs du turbot, en mettant à chaque bout un buisson de crevettes ou d'écrevisses. Servez avec deux saucières, une de sauce hollandaise et une de sauce génevoise. Voy. p. 4 et 91.

Filet de veau à la Toulouse.

Choisissez une belle longe de veau bien épaisse, supprimez la graisse du rognon, ainsi que toutes les parties nerveuses ; désossez-la, enlevez la peau, piquez-la de lard fin, comme un filet de bœuf, puis marquez-la dans une petite poissonnière que vous aurez beurrée un peu grassement ; jetez dessus du sel fin, et une heure et demie avant de servir, faites partir sur un feu un peu vif. Versez alors dessus les trois quarts d'une livre de beurre que vous aurez fait fondre ; retirez du feu, couvrez du couvercle en laissant un peu d'ouverture à l'aide d'un petit hâtelet ; mettez dans le four et arrosez toutes les dix à quinze minutes. Un peu avant que la cuisson soit terminée, faites glacer le lard, égouttez sur un plat, passez la cuisson, dégraissez, réduisez-la, et servez-vous-en pour glacer le filet après l'avoir découpé et dressé. Dressez autour une garniture d'escalopes de foies gras, moyens champignons bien tournés et truffes émincées; semez sur les truffes de beaux rognons de coqs bien blancs ; saucez légèrement et servez la sauce à part ; bon velouté fini avec de l'essence de volaille et demi-lié au jaune d'œuf et beurre très-fin.

Timbale de riz à l'Ancienne.

Beurrez grassement un moule d'entrée, forme à charlotte, panez-le, versez dedans deux œufs bien battus que vous ferez passer sur la panure; égouttez bien, puis passez une seconde panure, couvrez et mettez au frais. Faites aussi blanchir une douzaine de poignées de riz, rafraîchissez et, une heure avant de servir, mettez à cuire le riz avec du fond de cuisson de volaille et un morceau de beurre fin. Lorsque le riz sera aux trois quarts cuit, retirez-le du feu pour le finir avec poivre et muscade râpée, un peu de beurre et de sel, s'il est nécessaire. Foncez alors le fond du moule, puis le tour, en appuyant pour bien souder le riz. Vous aurez en même temps préparé un ragoût fait avec des escalopes de ris de veau, des amourettes de veau et des émincés de langue à l'écarlate, et lié avec de l'espagnole réduite avec le

fond de la cuisson des ris de veau ; garnissez avec ce ragoût le moule aux trois quarts, recouvrez de riz que vous souderez avec le tour, mettez au four un peu chaud pendant vingt à trente minutes. Aussitôt cuit, passez un couteau mince autour pour préparer le démoulage. Au moment de servir, renversez sur le plat et démoulez près de la salle à manger : si celle-ci était éloignée de la cuisine, faites passer à part de la sauce dans la saucière.

Cette entrée, peu élégante il est vrai, s'apprécie pourtant lorsqu'elle est bien faite. On peut la garnir à volonté de quenelles, truffes, champignons, crêtes, rognons. Si j'indique pour garniture les amourettes et la langue, c'est afin d'éviter de mettre la même garniture qu'au plat précédent.

Filets de gélinottes à la Russe.

Enlevez les filets de huit gélinottes, parez-les, faites pocher, égouttez, laissez refroidir; puis, avec les cuisses et les parures, faites un gratin. Émincez quelques oignons que vous passerez avec un peu de beurre fin, quelques filets de maigre de jambon, persil, poivre, muscade et sel; joignez-y la chair des gélinottes, passez, pilez, et passez de nouveau au tamis à quenelles ; remettez alors dans le mortier, ajoutez, en proportion du gratin, un quart de caviar, pilez, passez au tamis fin, joignez un peu de sauce réduite au fumet de gibier et de la gelée, mêlez bien, puis vous en masquerez les filets et les placerez sur une mince couche de gelée réduite et refroidie sur un plafond. Vous aurez aussi préparé des ronds de blancs d'œufs vidés au milieu et remplis par un rond en cornichon très-vert ; vous les fixerez sur le gros bout des filets. Une heure avant de servir, dressez les filets ainsi préparés autour d'un bouchon recouvert de gratin et bien glacé, croûtonnez de belle gelée, et garnissez le bouchon d'un hâtelet. Servez dans la saucière une mayonnaise faite avec des jaunes d'œufs durs, en y joignant un peu de caviar pilé et passé au tamis fin.

Punch à la Romaine ou Sorbet, voy. p. 11.

Pintades et bécassines bardées, voy. p. 39.

Racines à la Flamande.

Tournez avec la cuiller à légumes des carottes et des navets en forme d'olives, blanchissez-les, et faites-les cuire au consommé de volaille ; faites tomber à glace en ajoutant un peu de sucre en poudre ; la réduction faite, liez avec un peu de bonne espagnole, persil haché et blanchi et beurre frais ; dressez dans la casserole, et garnissez avec des croûtons de pain frits dans du beurre clarifié au moment de servir.

Pouding de cabinet aux cerises.

Beurrez avec du beurre fin un moule uni à entremets, foncez le fond avec des cerises à demi-sucre, mettez dessus un rang de biscuits à la cuiller que vous taillerez de manière à masquer le rang de cerises ; arrosez le biscuit avec du madère ou du marsala ; semez à la surface du cédrat taillé en petits dés, puis un rang de cerises, et finissez de remplir le moule comme vous l'avez commencé. Mettez ensuite au garde-manger. Trois quarts d'heure avant de servir, vous aurez fait bouillir de la crème et l'aurez sucrée ; versez-la sur cinq jaunes d'œufs et deux œufs entiers que vous aurez battus ; fouettez bien, passez à l'étamine, emplissez le moule avec cette composition, puis mettez-le dans une casserole, entouré jusqu'aux trois quarts d'eau bouillante. Mettez ensuite au four pour faire pocher la crème : il faut de trente à quarante-cinq minutes de cuisson ; avoir soin de ne pas faire bouillir. Retirez du four, et, au moment de servir, démoulez sur un plat, enlevez tout ce qui serait liquide, arrosez de crème avec la cuiller, servez et faites suivre une saucière de crème au madère.

Crème au madère. — Mettez dans une casserole cinq jaunes d'œufs bien frais, joignez-y cinq cuillerées de sucre en poudre ; travaillez le tout avec une spatule, puis versez dessus un peu de crème chaude, mêlez, mettez sur un feu doux et faites prendre comme de la crème à l'anglaise ; retirez alors du feu pour la fouetter avec le fouet à blancs d'œufs, versez un peu de bon madère, passez à l'étamine et mettez dans la saucière.

Génoise abricotée garnie de Chantilly vanillée.

Proportions : 5 hectos de sucre, 5 de farine et 5 de beurre, 16 œufs. Cassez les œufs dans un bassin, ajoutez-y le sucre, mettez sur de la cendre rouge, fouettez comme pour monter des blancs d'œufs et jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux ; retirez alors du feu, ajoutez la farine que vous aurez tamisée et mise sur un papier afin de la verser plus doucement et de la bien mélanger, puis versez les trois quarts du beurre, qui aura été fondu sur le coin du fourneau, mêlez, versez dans des moules de papier bien beurré (1) et faites cuire à four moyen de chaleur. Ce travail a besoin d'être fait la veille ou le matin pour être servi le soir. La génoise étant refroidie, retirez le papier, parez le dessus et le dessous, videz le milieu pour former le puits, divisez chaque pièce en deux rondelles de l'épaisseur du petit doigt, et garnissez les rondelles de marmelade d'abricots que vous aurez parfumée avec un peu de marasquin ; montez au fur et à mesure. Après avoir tout disposé bien également et avoir paré le tour, placez la pièce sur un fond en pâte d'office que vous aurez enduit de marmelade, de même que le tour et le dessus ; décorez-la soit à la glace royale, soit avec des amandes vertes confites et divisées en deux ; dressez sur le plat garni d'une serviette, et remplissez le puits de crème fouettée que vous aurez assaisonnée avec du sucre en poudre et vanillée.

Glace aux pistaches.

Faites un extrait de pistaches bien fraîches que vous mêlerez avec de la crème anglaise. Aussitôt qu'il sera refroidi, mêlez avant de joindre à la Chantilly.

Glace aux groseilles framboisées.

Extrait de groseilles et de framboises.

(1) Si j'indique des moules en papier, c'est qu'on n'a pas toujours à sa disposition six ou huit moules ou plats à sauter de la même grandeur. Rien d'ailleurs n'est plus facile que de les faire en papier d'office, en leur donnant la forme de petits plats à sauter.

4e MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER.

Service à la Française.

Dîner.	Vins.
Potages : Consommé de faisans aux quenelles au fumet. Crème de fonds d'artichauts aux petits pois.	
Petites bouchées aux huîtres et paupiettes d'amourettes.	
Truite garnie de filets de soles à la Horly, sauce Génoise.	
Filet en rosbif garni de pommes de terre, crème raifort.	
Filets de poularde à la Marie-Thérèse.	
Salade de langoustes à l'Anglaise.	
Sorbet ou Punch à la Romaine.	
Rots. Perdreaux piqués et canetons bardés, garnis de cresson.	
Cardons à la moelle.	
Asperges en branches, sauce au beurre.	
Gelée d'ananas à l'Impériale.	
Biscuit aux amandes, garni de Chantilly vanillée.	
Dessert.	
Glaces : crème chocolat, mandarine.	
Corbeilles de fruits, fromage, compotes.	
Petits-fours et bonbonnières garnies.	

Consommé de faisans.

Prenez les filets des faisans pour en faire la farce des quenelles à potage (voy. p. 3), en remplaçant la béchamel par de l'espagnole réduite au fumet de faisan. Lavez, puis broyez les carcasses des faisans, mettez-les dans une casserole en y joignant les cuisses, mouillez avec de bon consommé de volaille, faites écumer et cuire deux heures à petit feu ; vingt minutes avant de servir, mettez quelques tranches de maigre de bœuf taillées très-minces : vous obtiendrez ainsi un consommé bien clair; passez-le à la serviette et tenez-le bouillant pour verser dans la soupière avec les quenelles faites à la seringue à quenelles.

Crème de fonds d'artichauts aux petits pois.

Enlevez les feuilles des fonds d'artichauts que vous voudrez employer, videz ceux-ci soigneusement et mettez-les dans de l'eau fraîche où vous aurez pressé un citron; faites-les blanchir, égoutter et rafraîchir, puis cuisez-les aux trois quarts, et retirez-les de la cuisson pour les faire refroidir. Divisez-les alors en morceaux que vous tournerez en forme de petites olives, et mettez-les dans de bon consommé pour les finir de cuire un peu avant de servir. Cuisez ensuite les parures avec du consommé, mouillez-les peu; aussitôt cuites, faites réduire, puis passez à l'étamine. Versez cette purée dans une terrine, joignez-y des jaunes d'œufs et un peu de blanc, et mêlez; passez une deuxième fois, puis garnissez-en de petits moules à darioles que vous aurez beurrés grassement; mettez-les à pocher dans un plat à sauter garni d'eau bouillante, et finissez-les au four. Aussitôt qu'ils seront pris, retirez-les pour les faire refroidir. Démoulez alors sur un couvercle de casserole, puis avec un grand coupe-pâte de boîte à colonne parez-les, et divisez-les en deux ou trois rondelles que vous mettrez dans la soupière avec un peu de bon consommé très-chaud. Couvrez ensuite et tenez très-chaud au bain-marie. Au moment de servir, mettez les olives en fonds d'artichauts dans un coin de la soupière, puis le mouillement, en ayant soin de ne pas verser sur la crème, et ajoutez des petits pois frais que vous aurez blanchis puis fini de cuire au consommé de volaille.

Le fond du potage doit être de bon consommé de volaille. Vingt minutes avant de servir, délayez de la fécule de pommes de terre dans du consommé froid; finissez avec du consommé chaud, liez ce qu'il en faut pour le potage, faites cuire sur le coin du fourneau, dépouillez, et servez dans la soupière à l'aide d'une grande cuiller à pot.

Ce potage peut encore être fait au maigre, lié aux jaunes d'œufs et mouillé au bouillon de grenouilles.

Petites bouchées aux huîtres.

Je ne parlerai pas de la croûte de la bouchée, tous les cuisi-

niers savent comment elle se fait ; je dirai seulement que la bouchée doit être plus petite que le petit vol-au-vent.

Le point essentiel pour la sauce des huîtres est que la réduction du velouté soit faite avec du fond de volaille qui ait le goût de mirepoix : il faut donc y joindre un peu de l'eau des huîtres et finir la sauce avec des jaunes d'œufs et un peu de beurre fin. Ces bouchées se servent très-bouillantes.

Les huîtres seront préalablement pochées et égouttées ; on y joindra muscade râpée, poivre fin blanc, persil haché fin et blanchi, et un peu de sauce pour les chauffer. On en garnira les bouchées et on finira de remplir avec la sauce bouillante. Pour dresser, on préparera un fond de plat bien enveloppé dans une serviette, ce qui donnera plus de latitude pour le dressage ; sur ce fond, on disposera une couronne de petites bouchées, et on remplira le vide avec des paupiettes ; on montera une nouvelle couronne de bouchées, et on finira en pyramide avec des paupiettes. La deuxième couronne de bouchées sera, bien entendu, moins large que la première.

Paupiettes d'amourettes de veau. — Après les avoir blanchies, faites-les cuire dans de bon fond de volaille et égouttez-les sur un tamis ; aussitôt froides, rangez-les sur un linge blanc à côté l'une de l'autre, et taillez-les en petits morceaux que vous mettrez dans un plat à sauter ; joignez-y de la sauce Villeroy dans laquelle vous aurez mis quelques champignons hachés fin, mêlez légèrement et laissez refroidir, afin de pouvoir garnir des feuilles de noix de veau.

Feuilles de noix de veau. — Parez une noix de veau en supprimant tout ce qui est nerveux ; taillez-en des tranches minces que vous mettrez dans une casserole avec de l'eau fraîche, puis mouillez une serviette, étendez-la sur la table et, sur un coin de cette serviette, aplatissez les tranches de veau avec la batte, de manière à les amener à l'état de feuilles sans les percer ; placez-les alors sur l'autre bout de la serviette. Cela fait, semez un peu de sel fin dessus, mettez sur chacune de la préparation d'amourettes gros comme une petite croquette, que vous disposerez en long et que vous enfermerez dans les feuilles, en prenant soin

de les tenir toutes de même grosseur; passez-les ensuite dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain, et rangez-les sur un couvercle de casserole pour les faire frire dans du beurre clarifié vingt minutes avant de servir.

Si, au lieu de veau, on préférait avoir les feuilles en volaille, on parerait des filets de poulets comme pour un suprême, puis on les aplatirait de la manière qui vient d'être dite pour les feuilles de veau.

Truite braisée garnie de filets de soles à la Horly, sauce Génoise.

Si l'on veut servir la truite à l'Italienne, on l'échaudera en versant dessus de l'eau chaude et on la grattera doucement avec le couteau afin d'éliminer toutes les parties malpropres. Ce travail terminé, mettez la truite sur la feuille de la poissonnière, semez dessus du sel blanc, et couvrez-la entièrement de bardes de lard, puis d'un papier huilé. Vous aurez en même temps préparé un bon fond fait avec une mirepoix cuite avec consommé et bon vin de Mâcon, ou vin blanc si vous préférez servir le poisson blanc plutôt que rouge : mouillez-en la truite aux trois quarts ; ajoutez un bon morceau de beurre, bouquet garni de thym, laurier, quelques clous de girofle, et faites cuire doucement. Aussitôt que l'ébullition se lèvera, arrosez bien, retirez du feu, et mettez le couvercle que vous garnirez de charbons allumés. Quand vous la jugerez cuite, retirez le feu de dessus, et, quelques minutes avant de servir, égouttez pour servir la truite découpée. Tous les morceaux seront dressés sur le milieu du plat ; les flancs seront garnis de filets de soles, les bouts de courtes branches de persil bien vert.

Filets de soles a la Horly. — Levez les filets de moyennes soles, divisez-les en deux, parez-les et mettez-les dans un plat dont vous aurez garni le fond avec tranches d'oignons taillées très-minces, branches de persil, sel, poivre fin et muscade râpée. Après y avoir déposé les filets, assaisonnés de même, couvrez-les d'huile fine mêlée à un peu de vinaigre à l'estragon, recouvrez d'oignons et de persil, et mettez sur glace pour mariner.

Vingt minutes avant de servir, égouttez sur un linge, farinez les filets, mettez sur couvercle de casserole et faites frire seulement quelques minutes. La friture doit être chaude pour que les filets soient bien croustillants ; saler légèrement avant de dresser.

On peut encore paner les filets, quand dans la composition du dîner il n'y a rien de pané.

Sauce génoise. — Mettez dans une casserole quelques branches de persil, une gousse d'ail, quelques grains de gros poivre et des parures de champignons ; mouillez avec un ou deux verres de bon vin rouge, faites bouillir et réduire de moitié, et passez à la serviette. Vous vous servirez de cette composition pour faire cuire un peu de truffes que vous aurez hachées très-fin et que vous mettrez, sitôt cuites, dans un bain-marie convenable pour y finir la sauce. Ajoutez-y ensuite autant de champignons hachés fin, un peu de persil haché et blanchi, couvrez et mettez à part pour finir. Lorsque la truite sera cuite, passez du fond de la cuisson, dégraissez-le, puis mettez dans une casserole à réduire l'essence, un peu de la cuisson et autant de bonne espagnole ; faites lever l'ébullition, tenez sur le coin du feu pour faire écumer, puis réduisez vigoureusement pour arriver au glacé, et passez dans le bain-marie où vous avez mis les truffes et champignons hachés ; vannez bien et chauffez pour servir dans la saucière.

Si la truffe a été cuite au vin blanc, on mettra moins de cuisson pour finir la sauce, mais on joindra du bon mâcon pour finir la réduction.

Il est bon, en servant la truite, de joindre en supplément une deuxième saucière de hollandaise, qui est préférée par les dames.

Filet de bœuf en rosbif garni de pommes de terre, crème raifort.

Pour le filet, voy. p. 4. Les pommes de terre doivent être tournées avec la grosse cuiller à légumes ou au couteau, en forme d'olives. On les cuit au beurre clarifié, et la cuisson doit être finie juste pour le moment du service. Lorsqu'elle est terminée, égouttez le beurre, salez les pommes de terre, joignez-y un

morceau de beurre fin et un peu de glace de volaille, sautez-les pour les bien glacer et garnissez-en les flancs du filet; aux deux bouts mettez des rubans de raifort, glacez le filet et servez avec la saucière garnie de jus du rosbif.

Les rubans de raifort se préparent de la manière suivante : on pèle plusieurs pieds et on les met dans de l'eau ; on en prend ensuite un de la main gauche, et avec le couteau on enlève dans toute sa longueur une bande en forme de ruban ; on continue ainsi jusqu'à ce qu'on en ait le nombre nécessaire. Vous mettez alors ces rubans dans un bain-marie, couvrez et portez au frais, pour ne les placer sur le plat qu'au moment de servir, car à la chaleur ils deviendraient mous, ce qui leur donnerait mauvaise grâce.

Sauce raifort. — Râpez du raifort que vous ferez infuser dans un peu de crème bouillante, passez à la passoire fine et faites réduire avec de la béchamel, du jus de rosbif, un peu de sucre en poudre et de muscade râpée ; passez ensuite à l'étamine ; au moment de servir, ajoutez un morceau de beurre frais, vannez bien et servez le plus chaud possible.

Filets de poulardes à la Marie-Thérèse.

Prenez, sur de petites poulardes, de beaux filets pour suprême; cuisez-les de même. D'un autre côté, vous aurez préparé, avec une poularde cuite en entrée de four, un hachis pris sur ce qu'il y a de plus tendre dans la poularde ; mettez-le dans un bain-marie pour l'utiliser plus tard. Une demi-heure avant de servir, mettez sur le feu quelques poignées de riz préalablement blanchi, mouillez-les avec de la cuisson de volaille et un morceau de bon beurre, puis couvrez d'un papier beurré et du couvercle de casserole. La cuisson faite, mêlez un peu de beurre frais, puis les trois quarts de la volaille hachée, et goûtez. Le riz a besoin d'être épais pour pouvoir être dressé en pyramide. Une partie sera mise sur le milieu du plat, autour seront dressés les filets, et on finira la pyramide en y semant du hachis sans en mettre sur les filets. Saucez un peu les filets, et entre chacun mettez un rond de truffe noire, puis un de langue très-rouge.

S'il y a douze filets, il faut six ronds noirs et six rouges. Le dressage fini, coulez un peu de sauce suprême sur les filets, et servez bien chaud.

Salade de langoustes à l'Anglaise.

Emincez de même grosseur des queues de langoustes que vous ferez mariner avec citron, sel et poivre fin ; faites une sauce mayonnaise à l'œuf dur, en passant le jaune au tamis et en y incorporant de l'huile peu à la fois, de la gelée bien réduite et bien travaillée, un peu de moutarde anglaise, sel et poivre. Mettez alors un peu de gelée dans un plat à sauter ou petite caisse que vous placerez sur de la glace pilée, faites-la prendre ; puis, sur chaque côté des tranches de langouste étendez de la mayonnaise, rangez-les sur la gelée, faites prendre, recouvrez de gelée et mettez un couvercle ou plafond garni de glace. Avec le reste des langoustes faites un salpicon en gros dés, joignez-y cornichons et petites câpres, assaisonnez dans une terrine, additionnez un peu de mayonnaise à la gelée, et, avec une partie de mayonnaise rougie au carmin, chemisez un moule en pyramide mis sur la glace, garnissez-le avec le salpicon et couvrez de glace. Au moment de servir, démoulez la pyramide sur le milieu du plat et glacez à la gelée réduite les morceaux de langouste passés à la mayonnaise ; avec un coupe-pâte, découpez les tranches de langouste, dressez-les en couronne autour de la pyramide, croûtonnez, et terminez la pyramide avec un peu de gelée hachée. On peut aussi la surmonter d'une gerbe faite avec les pointes des cornes des langoustes.

Sorbet ou Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Perdreaux piqués et canetons bardés, garnis de cresson.

Après avoir vidé et flambé les perdreaux et les avoir garnis à l'intérieur de beurre assaisonné, bridez-les sans trop les serrer, et piquez-les le plus serré possible. Une demi-heure de cuisson suffit si le feu de broche a été bien dirigé. Pour les découper, on

fait trois morceaux de l'estomac, et on a les deux cuisses : ce qui fait cinq pièces ; dans un perdreau cela doit suffire.

Pour les canetons, voy. p. 39.

Cardons à la moelle.

Pour la préparation et la cuisson, voy. p. 26. On les dresse en couronne et on les sauce avec de l'espagnole réduite avec du fond de volaille ou de la glace de fond de veau; puis on les garnit de petites croustades frites quelques minutes avant de servir et de morceaux de moelle ayant la forme de grosses olives et cuits dans de bon consommé. On les glace avant de les placer sur les cardons.

Grosses asperges, sauce au beurre.

Pour la cuisson des asperges, voy. p. 83. Le point principal, pour la sauce, est que le beurre soit de première qualité. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, mêlez bien, ajoutez un verre d'eau et du sel blanc, faites cuire et réduire, en tournant continuellement; aussitôt réduit d'un quart, retirez du feu pour y joindre, peu à la fois, le beurre que vous voulez faire entrer, et mêlez à l'aide du fouet à blancs d'œufs pour faire monter la sauce et la rendre veloutée; passez ensuite à l'étamine dans un bain-marie pour servir dans la saucière.

Gelée d'ananas à l'Impériale.

Faites un appareil de gelée au vin de Champagne dans lequel entrera du jus d'ananas, et tenez-en une partie un peu plus collée : cette partie servira à couvrir des tranches d'ananas taillées très-minces et disposées toutes de la même grandeur en carré, afin d'en chemiser un moule uni. Mettez alors sur de la glace pilée un plat à sauter garni de gelée pour la faire congeler un peu, et placez dessus les carrés d'ananas. Lorsqu'ils seront placés, semez dessus des filets de pistaches très-vertes et recouvrez de gelée; laissez prendre, puis placez un moule

uni sur de la glace et mettez-y un peu de gelée moins forte ; lorsqu'elle sera prise, semez dessus des filets de pistaches et des carrés d'ananas et laissez prendre. Pendant ce temps, mêlez à la gelée délicate les morceaux d'ananas que vous aurez taillés en dés dans la partie la plus tendre, et aussitôt que le fond du moule sera pris, chemisez d'un rang de carrés d'anana et soudez avec de la gelée un peu chaude, en ayant soin de placer la partie des pistaches sur les parois du moule. Après avoir disposé un rang, mettez de la gelée à l'ananas jusqu'à la hauteur des carrés, laissez prendre, puis finissez de remplir le moule de la même manière ; entourez alors de glace et couvrez d'un couvercle sur lequel vous mettrez aussi de la glace.

Le démoulage se fait à l'eau un peu chaude. Lorsqu'il sera terminé, garnissez le tour de la pièce avec le reste de la gelée à l'ananas que vous aurez fait congeler dans un plat à sauter.

Biscuit aux amandes à la Chantilly vanillée.

Faites une pâte de biscuit à douze œufs ; pilez des amandes douces et quelques-unes amères que vous aurez émondées la veille et mises à l'étuve pour en retirer l'humidité ; mêlez-y un peu de pâte à biscuit pour les empêcher de tourner à l'huile ; lorsqu'elles seront broyées aux trois quarts, mêlez-les à la pâte des jaunes, ainsi que la fécule de pommes de terre et les blancs d'œufs que vous aurez bien fouettés. La veille aussi, couchez sur des feuilles de papier un fond de la dimension du biscuit que vous avez en vue, puis des ronds de même grandeur que le fond ; ces ronds, faits à l'aide de la poche, ne doivent pas être plus larges que deux doigts. Après avoir cuit tous les ronds, mettez-les à l'étuve pour les conserver froles au moment du dîner, puis détachez-les du papier, videz-les avec un grand coupe-pâte, soudez-les ensemble avec de la marmelade d'abricots, puis parez comme pour un gâteau napolitain, masquez avec de la marmelade d'abricots, glacez au curaçao et dressez sur le plat muni d'une serviette. Un peu avant de servir, garnissez le puits avec de la crème Chantilly, que vous aurez assaisonnée avec du sucre pilé

fin passé au tamis et dans laquelle vous aurez incorporé de la moelle de vanille.

Ce biscuit pourrait être également garni avec une crème bavarois au sabayon, ou avec toute autre crème. On peut aussi garnir la crête du biscuit avec de belles fraises et en joindre à la crème.

5e MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER.

Servi à la Française.

Dîner.	VINS.
Potage de quenelles de pintade au consommé. — tortue à l'Anglaise. Petites croustades de foies gras à la Ducale et Animelles d'agneau à l'Italienne. Turbot et saumon garnis de pommes de terre, sauce aux crevettes.	
Filet de bœuf à la Gourmet. Escalopes de ris de veau aux pointes d'asperges. Marbré de filets de lapereaux à la gelée.	
Punch à la Romaine ou sorbet.	
ROTS. Poulardes et Sarcelles bardées, garnies de cresson. Salade Russe. Laitues garnies de petits pois frais à l'Anglaise.	
Pain d'abricots aveliné. Baba glacé au malaga.	
DESSERT.	
Glaces { Crème-café. Macédoine-fruits	
CORBEILLES de fruits, compotes, fromage, petits-fours, bonbonnières garnies.	

Potage de quenelles de pintade.

Même opération que pour les quenelles de faisan, voy. p. 111.

Potage tortue à l'Anglaise.

Le point principal est d'avoir de la tortue fraîche ou conservée de bonne qualité. Faites une mirepoix composée de carottes, oignons, céleri, un peu de navets, poireaux, maigre de jambon, jarret de veau, bœuf taillé en dés et cuisses de poulet, le tout passé au beurre; mouillez avec de bon consommé, ajoutez bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, thym, basilic, romarin et marjolaine, un oignon piqué de plusieurs clous de girofle, un peu de gros poivre; faites cuire deux heures, dégraissez et passez à la serviette, sur laquelle vous aurez mis une passoire

pour presser un peu les légumes, afin d'en extraire tout le consommé. D'autre part, vous aurez une réduction d'espagnole faite avec de bon madère ou du champagne sec et le fond de la cuisson de la tortue : étendez-la avec le consommé, faites partir l'ébullition, en ayant soin de tourner avec la cuiller de bois, et mettez sur le coin du fourneau pour faire dépouiller et réduire d'un bon tiers. Avant que la réduction soit tout à fait finie, mettez un peu de piment de Cayenne et de muscade râpée. Quoique ayant besoin d'être relevé, ce potage ne doit pas être trop fort, pas plus pour les Anglais que pour les Français, et aucun des aromates ne doit dominer sur les autres.

La chair de la tortue doit être taillée en morceaux peu gros et chauffée avec un peu de madère et un peu de fond du potage. Au moment de servir, finissez avec la tortue, passez le fond qui doit être lié comme une demi-espagnole, mettez dans la soupière une garniture de rognons de coqs et des boules de jaunes d'œufs grosses seulement comme des billes, et faites-en de la farce de volaille, dans laquelle vous joindrez des jaunes d'œufs durs passés au tamis. Cette farce a besoin d'être un peu relevée en muscade, et plutôt un peu ferme que trop déliée; on la pousse à la poche dans de la farine étendue sur la table, on la recouvre de farine et on la taille avec le couteau pour en former des billes d'égale grosseur, que l'on poche avec de bon consommé.

Petites croustades de foies gras à la Ducale.

On les obtient de deux manières : dans la première, on les fait cuire une demi-heure avant le service, on les garnit à froid, puis on soude le premier couvercle, en laissant un trou pour l'évaporation, et on recouvre avec un mince couvercle de feuilletage un peu vidé sur le milieu ; on les protégerait avec plusieurs papiers s'ils prenaient trop vite de la couleur. Si l'on veut que le démoulage soit facile, on beurrera les moules au beurre clarifié.

Voici l'autre : choisissez un beau foie gras et bien blanc, taillez-le en escalopes de l'épaisseur du petit doigt ; faites sauter ces escalopes dans du beurre fin et sur un feu vif. Aussitôt qu'elles auront pris une belle couleur, retournez-les, puis re-

mettez sur le feu et jetez dessus du sel fin, un peu de poivre et de muscade râpée. Lorsqu'elles seront cuites et après les avoir égouttées, passez-les dans de bonne glace de gibier, et laissez refroidir. Pendant ce temps, vous foncerez les croustades et vous les couvrirez pour que la pâte reste humide. Taillez alors les foies en dés et mettez-les dans une casserole; puis faites réduire un peu d'espagnole avec de la glace de gibier; joignez-y des champignons hachés fin, un peu de persil haché et blanchi, réduisez-bien, et versez-en sur les dés de foies, mêlez et laissez refroidir. Garnissez ensuite les croustades aux trois quarts, couvrez-les et tenez-les au frais en attendant de faire cuire; n'oubliez pas de les dorer avec moitié eau et jaune d'œuf, afin d'éviter qu'elles ne prennent trop de couleur. La cuisson achevée, démoulez-les pour les dresser en couronne, afin de laisser un vide au milieu du plat pour y élever les animelles en pyramide.

Même garniture pour les croustades, dont les croûtes sont cuites à l'avance; seulement la garniture sera tenue chaude au bain-marie, et aussitôt les croustades garnies aux trois quarts on les remplira avec de l'espagnole au fumet de gibier.

Animelles ou grenelli à l'Italienne.

C'est un mets dont les Italiens sont très-friands. Prenez trois paires d'animelles, ouvrez-en les bourses, retirez les noix, taillez-les de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs et mettez-les dans une terrine avec persil en branches, oignons émincés, sel fin, poivre, huile fine et jus de citron; tenez-les au frais, puis égouttez sur un linge, épongez et passez-les dans de la semoule, en appuyant pour que la semoule s'attache bien; placez-les ensuite sur un ou plusieurs couvercles, et, au moment de servir, faites-les frire à friture un peu chaude, égouttez dans la passoire, semez du sel fin, versez sur un linge et dressez au milieu des croustades.

Turbot et saumon garnis de pommes de terre, sauce crevettes, voy. p. 3.

Si on le préfère, on peut garnir les bouts du plat avec des

croquettes de pommes de terre, les flancs avec un peu de persil, et servir dans une casserole d'argent des pommes de terre faites en olives et cuites au beurre à blanc.

Filet de bœuf à la Gourmet.

Choisissez un filet de première qualité, parez-le et lardez-le en dessous avec des truffes que vous ferez entrer dans l'intérieur du filet; piquez le dessus de lard fin; faites mariner avec oignons, carottes émincées, huile, demi-bouteille de madère, thym, laurier, persil. Autant que possible, cette préparation se fait la veille. Le jour du dîner, faites une mirepoix que vous passerez au beurre et que vous ferez tomber à glace avec un peu d'eau, mouillez-la avec du consommé, et faites cuire pour en obtenir un verre d'essence que vous passerez dans une casserole et mettrez à part. Les légumes, ainsi que les parures des truffes et la marinade, seront mis dans la poissonnière où doit cuire le filet. Vous y placerez ensuite le filet lui-même, que vous salerez au sel fin, et, une heure et demie avant de servir, vous ferez partir sur un feu vif, couvrirez le filet avec de bon dégraissis de volaille ou du beurre et un papier huilé, puis vous mettrez au four. Faites aussi chauffer le fond de la mirepoix en y joignant un verre de madère, et arrosez-en le filet aussi souvent que possible; quand il sera cuit, égouttez dans une passoire toute la cuisson, pressez-la avec une cuiller à pot, remettez-la dans la poissonnière, le filet ensuite, pour tenir au chaud; puis passez le fond à la serviette, mettez-le dans une casserole à réduire avec de l'espagnole; aussitôt amené au glacé, passez dans un bain-marie et tenez au chaud. Après avoir découpé le filet et l'avoir replacé sur le plat, garnissez-le avec des champignons, des crêtes de coqs et des quenelles aux truffes que vous aurez pochées au four. Vous aurez également préparé une farce de volaille dans laquelle vous aurez fait entrer de la purée de truffes réduite avec un peu de bonne espagnole et madère. Aussitôt la sauce fortement réduite, incorporez-y la purée de truffes et laissez refroidir pour mêler à la farce, qui doit être de bon goût et moelleuse. Confectionnez alors, dans des cuillers à bouche, des que-

nelles que vous roulerez dans des truffes hachées fin, marquez-les dans un plat à sauter foncé avec de minces bardes de lard, recouvrez-les de même et, vingt minutes avant de servir, pochez-les au four; aussitôt cuites, égouttez-les sur un linge et tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

Une partie de la sauce sert à saucer la garniture, le reste est présenté dans la saucière.

Escalopes de ris de veau aux pointes d'asperges.

Choisissez de beaux ris de veau que vous ferez dégorger, blanchir et rafraîchir; mettez-les un peu en presse, puis faites-les cuire dans une bonne mirepoix : la cuisson doit être plutôt vert-cuite. Egouttez-les alors et laissez-les refroidir pour pouvoir les émincer et parer tous de la même dimension et en forme de cœur; placez-les sur un plafond où vous aurez saupoudré sel fin, poivre blanc et muscade râpée; assaisonnez de même dessus; passez-les ensuite dans de la mie de pain, puis à deux reprises dans des œufs battus comme pour omelette; marquez-les dans un plat à sauter, dans lequel vous aurez mis du beurre clarifié, et, vingt minutes avant de servir, faites-les frire sur un feu un peu vif, Quand vous les verrez de belle couleur, égouttez-les sur un linge, puis dressez-les autour d'un buisson d'asperges aux petits pois, et appuyez légèrement dessus avec la cuiller à ragoût afin de pouvoir remettre un peu d'asperges, ainsi que les têtes qui ont été finies à part.

Les pointes d'asperges se taillent bien égales en longueur et elles se blanchissent à l'eau de sel; on les égoutte dans la passoire, sans les rafraîchir; on les verse sur une serviette, puis, un peu après, on les marque dans un plat à sauter avec un morceau de beurre de première qualité. On en agit de même pour les têtes. Au moment de servir on chauffe les pointes au beurre, on les sale et on les sucre légèrement, puis on les lie avec un peu de sauce allemande finie avec du fond de la mirepoix.

Marbré de filets de lapereaux à la gelée.

Enlevez les filets de plusieurs lapereaux, mettez-les mariner

avec sel, poivre fin, muscade râpée, un peu de madère; de la chair des cuisses faites une farce en y joignant un tiers de lard frais et un peu de jambon cru; assaisonnez bien, puis faites passer au tamis. Prenez ensuite les peaux de deux poules que vous aurez bien nettoyées et flambées, étendez-les sur deux serviettes, garnissez-les avec une couche de farce un peu épaisse, puis, avec le grand couteau, faites des ouvertures de façon à pouvoir y introduire des tranches de filets de lapereaux, de langue à l'écarlate, de truffes et de lard; remettez de la farce et finissez de même, mais en variant les couleurs, c'est-à-dire en mettant rouge sur noir et blanc sur rouge. Formez alors la galantine, car c'en est une véritable, cousez-la, enveloppez-la de bardes de lard, roulez-la dans la serviette, ficelez-la bien et marquez-la dans la braisière que vous aurez foncée de légumes et où vous introduirez une bouteille de madère, de la colle de pied de veau, les os des lapereaux, quelques tranches de maigre de bœuf, un bouquet garni, sel, poivre en grain et girofles. Deux heures de cuisson à petit feu suffisent. Retirez alors, laissez refroidir dans la cuisson, puis égouttez, déroulez de dedans les serviettes pour réenvelopper plus serré, mettez sur un plafond avec un autre plafond dessus et un poids pour maintenir en presse; ce qui vous donnera une galantine plate et facile à tailler en carrés longs, que vous glacerez à la gelée réduite.

La gelée pour garniture est celle de la cuisson, que vous rendez le plus claire possible.

Lorsque tout sera prêt, dressez en couronne autour d'un bouchon de pain que vous masquerez avec des tranches de galantine disposées autour et maintenues au pied et en tête par un petit rouleau de beurre; recouvrez avec un rond de galantine, une belle truffe et un hâtelet de fantaisie, ou représentant un lapereau, ou bien encore une belle crête vernie à la gelée réduite, et croutonnez à la gelée.

Pour disposer les plats, il y a sur la table des bonnes maisons des socles en bronze ou argent faits exprès; à défaut, on les fait à la cuisine en graisse ou en pastillage, en ayant soin de prendre exactement la mesure du plat pour que le fond, posé sur

socle, ne se voie pas et qu'il soit cependant facile à enlever par le maître d'hôtel.

Punch à la Romaine ou Sorbet, voy. p. 11.

Poulardes et sarcelles bardées garnies de cresson, voy. p. 11 et 39.

Salade Russe, voy. p. 74.

Laitues garnies de petits pois frais à l'Anglaise, voy. p. 10.

Pain d'abricots aveliné.

Cassez des avelines, mettez les amandes sur un plafond, puis dans le four pour détacher l'enveloppe; aussitôt qu'elle s'enlèvera facilement, versez-les dans un torchon et roulez-les-y fortement, ce qui les rendra propres; hachez-les ensuite autant que possible également, mettez-les sur un plafond avec un peu de blanc d'œuf, et ajoutez-y du sucre en poudre pour les bien frotter; replacez-les sur un plafond garni de papier, mettez-les au four pour les faire praliner de couleur jaune, laissez refroidir, puis jetez-les dans une passoire afin d'en éliminer ce qui sera trop fin; mettez ensuite à part.

Vous aurez aussi choisi des abricots conservés en compote: égouttez-en sur un tamis ce qu'il en faut pour garnir les parois du moule. Pour remplir le moule, on se sert de purée d'abricots conservée au demi-sucre, à laquelle on joint le sirop de la compote. Après l'avoir fait réduire, en y ajoutant le sucre nécessaire pour sucrer la purée, incorporez-y de la colle et faites-en l'épreuve.

Vous aurez encore préparé un peu de gelée d'orange: foncez-en le moule qui doit être uni et posé sur de la glace pilée. Aussitôt que la gelée sera un peu prise, formez une couronne de moitiés d'abricots sur lesquelles vous aurez appliqué des moitiés d'amandes d'abricots bien blanches. Pour les disposer méthodiquement sur la gelée, et pour que l'amande reste bien sur le milieu de l'abricot, on se sert de deux fourchettes d'argent. Lorsque la couronne sera finie, soudez-la avec un peu de gelée, puis chemi-

sez la crête du moule. Avec un peu de purée mêlée aux avelines garnissez le vide du fond, laissez prendre, puis chemisez la paroi du tour, et appliquez les moitiés d'abricots, bien également disposées et garnies d'amandes. Aussitôt qu'une couronne sera posée, masquez-en la crête avec la purée à la praline, remplissez avec l'appareil, laissez prendre, puis chemisez pour placer une deuxième couronne, en laissant un espace destiné à former un cordon de purée pralinée. Finissez de remplir le moule avec la purée, dans laquelle vous aurez également mis de la praline, entourez le moule de glace, couvrez de même, et ayez soin de démouler à l'eau plutôt chaude que froide. Pour obtenir un entremets sans reproche il faut faire vite.

Baba glacé au Malaga.

Pour la pâte, voy. p. 42. Le moule doit être chemisé; le raisin de Malaga, après avoir été bien épluché et séparé en deux parts, les gros grains et les petits, se met à mariner la veille dans de bon malaga sec dont on joint un peu à la pâte. A la sortie du four, à l'aide d'un pinceau on imbibe le baba de sirop de malaga, et lorsqu'il est refroidi on l'enduit de marmelade d'abricots et on le glace à la glace faite au malaga.

Si l'on doit servir découpé, on glacera les tranches après les avoir recouvertes de marmelade d'abricots.

Glace-crême au café, voy. p. 16.

6e MENU POUR LE MOIS DE FÉVRIER.

Servi à la Française.

Dîner.	VINS.
Potage Brunoise à l'Italienne. Potage consommé à la Royale. Croquettes de ris de veau et Rissoles au gratin. Filets de soles garnis d'escalopes de cabillaud, sauce homard. Filet de bœuf à la Financière.	
Côtelettes de poulets à l'écarlate aux petits pois. Filet de saumon à la Ravigote. Punch à la Romaine ou Sorbet. ROT. Canetons et gélinottes bardés, garnis de cresson.	
Salade. Fonds d'artichauts à la Lyonnaise. Haricots verts nouveaux à la maître d'hôtel. Bavarois de fantaisie. Savarin au Marsala.	
DESSERT.	
Glaces { Crème Plombière à l'abricot. Orange.	
CORBEILLES de fruits, fromage, compotes, petits-fours, bonbonnières garnies.	

Potage Brunoise à l'Italienne.

Taillez en très-petits dés la chair de carottes bien rouges et de navets ; je n'indique pas la quantité, on se guidera sur le nombre de personnes que l'on a à servir. Mettez du beurre dans une casserole, puis les carottes et les navets ; faites partir sur un feu vif afin de fondre le beurre et de bien mêler les légumes ; diminuez ensuite le feu, ajoutez quelques oignons et du blanc de céleri et laissez prendre une couleur blonde ; versez alors un peu d'eau chaude et faites tomber à glace ; ajoutez du consommé, un peu de blanc de poireau en dés et blanchi, faites cuire et dégraissez. Vingt minutes avant de servir, faites aussi blanchir un peu de laitue en dés, égouttez-la et joignez-la

aux légumes, avec oseille et cerfeuil hachés; faites cuire quelques minutes et tenez au chaud. Vous aurez également préparé avec farine, un peu de sel, beurre fin et jaunes d'œufs, une pâte à nouilles ferme et bien fraisée; après l'avoir laissée reposer, étendez-la avec le rouleau, de façon à ne lui donner que l'épaisseur d'un gros papier; découpez-en des rubans larges comme le pouce, superposez-en deux ou trois l'un sur l'autre que vous taillerez comme du vermicelle fin et que vous étendrez sur la table pour les laisser se raffermir ; placez-les sur une plaque garnie de papier, et, trois quarts d'heure avant de servir, faites-les blanchir à grande eau un peu salée. Quand ils seront presque cuits, égouttez-les dans la passoire , mettez-les dans une casserole avec du consommé et finissez de cuire. Au moment de servir, égouttez-les de nouveau pour les joindre à la brunoise que vous aurez mise dans la soupière ; puis servez dans des assiettes du fromage de parmesan râpé.

Potage consommé à la Royale.

Voyez au *Consommé de Faisan*, p, 111, en remplaçant les faisans par des poules.

Croquettes de ris de veau.

Faites dégorger et blanchir des ris de veau, puis braisez-les à blanc; émincez un oignon et un peu de carotte que vous mettrez dans la casserole avec les ris de veau, un bouquet de persil garni, thym, laurier, girofles, quelques grains de gros poivre; mouillez avec du fond de volaille, couvrez de bardes de lard, cuisez un peu vert-cuit, égouttez, laissez refroidir, passez la cuisson, dégraissez-la bien et mettez-la dans une casserole à réduire avec du velouté; faites réduire vigoureusement; liez ensuite avec des jaunes d'œufs, râpez un peu de muscade, faites jeter quelques bouillons, passez à l'étamine, couvrez et tenez au bain-marie. Taillez alors les ris de veau en moyens dés, mettez-y la sauce nécessaire pour les lier, versez dans un plat, couvrez-les d'un papier beurré, laissez refroidir afin de pouvoir les diviser en croquettes, panez-les à deux reprises, après les avoir

passés dans des œufs un peu salés et battus comme pour omelette, placez-les sur un couvercle où vous aurez répandu un peu de mie de pain à paner, et faites-les frire de belle couleur blonde. Dressez sur la moitié du plat, l'autre moitié sera pour les rissoles. Si vous avez donné aux croquettes la forme de poire, dressez-les en couronne, les rissoles au milieu.

Rissoles au gratin.

Choisissez de beaux foies, dont vous retirerez les fiels ; lavez-les à plusieurs eaux, égouttez-les et épongez-les sur un linge ; puis taillez en dés un moyen oignon que vous passerez dans un peu de beurre fin, joignez-y du gras de jambon frais taillé en dés, un peu de maigre, mettez sur le feu quelques minutes et ajoutez les foies et des feuilles de persil ; faites sauter pour cuire les foies, assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée, laissez refroidir, puis pilez pour passer au tamis à quenelles. Vous aurez aussi réduit un peu de bonne espagnole avec du fond de volaille : joignez-en au gratin, versez dans un plat et couvrez en attendant de façonner les rissoles, que vous ferez avec des rognures de feuilletage. Ce gratin convient pour petits pâtés chauds et même pour petites croustades ; après la cuisson, on y coule un peu de réduction.

Filets de soles et escalopes de cabillaud, sauce homard.

Voy. p. 6 et 35 pour les filets de soles, que vous pourrez garnir de pinces d'écrevisses afin de leur donner plus d'éclat ; pour les escalopes de cabillaud, voy. plus loin, au 2e menu de mars.

Sauce homard. — Passez dans de bon beurre un peu d'oignons taillés en dés, mouillez-les avec du vin blanc, faites cuire, dégraissez, ajoutez poivre en grains, un peu de muscade, ainsi que du velouté, et faites bouillir. Vous aurez aussi préparé la queue et les pinces d'un homard, que vous aurez cassées : mettez-les dans la sauce, faites mijoter quelques minutes, laissez reposer une demi-heure, puis égouttez, passez la sauce pour la réduire un peu serrée, et mettez-la dans un bain-marie pour la

finir avec du beurre fin et un beurre de corial de homard; au moment de servir, fouettez avec le fouet à blancs d'œufs pour la rendre crémeuse. Vous aurez également taillé en dés la chair du homard et l'aurez mise dans un bain-marie; chauffez-la dans un peu de sauce au moment de servir, versez dans la saucière, et servez avec le poisson que vous aurez saucé seulement pour le masquer.

Filet de bœuf à la Financière.

Choisissez un filet bien gras et épais; parez-le bien, en supprimant les parties dures, mais en conservant toute la graisse; piquez-le de lard ferme et bien blanc, faites-le mariner avec deux oignons et carottes émincés, persil en branches, thym, deux feuilles de laurier, six girofles, poivre en grains, huile, la moitié d'une bouteille de madère, et retournez-le plusieurs fois dans la marinade. Le jour du dîner, égouttez-le sur un plat, versez la marinade dans une poissonnière, mettez-y le filet, que vous salerez et couvrirez avec du dégraissis de volaille; une heure et demie avant de servir, faites-le suer sur un feu vif, en ajoutant le reste de la bouteille de madère, puis couvrez de papier huilé, mettez au four et arrosez toutes les dix minutes : une heure et quart doit suffire pour la cuisson. Egouttez-le alors, mettez un peu de consommé dans la cuisson, faites jeter quelques bouillons, passez à la serviette, dégraissez bien, et réduisez avec de l'espagnole; aussitôt au glacé, goûtez pour bien finir de bon goût, passez à l'étamine dans un bain-marie, et tenez bouillant. Parez ensuite les bouts et le dessous du filet, découpez-le sans le déformer, enlevez-le avec le grand couteau pour le placer sur le milieu du plat, puis dressez autour un ragoût fait de moyennes quenelles de volaille, champignons bien tournés et bordure de belles crêtes; saucez légèrement, et sur le ragoût semez des truffes tournées en olives, cuites au fond de volaille et madère et bien glacées; glacez le filet et servez la sauce à part.

Côtelettes de poulets à l'écarlate aux petits pois.

Levez les filets de huit poulets gras, parez-les comme pour suprême, en ne laissant rien de nerveux, aplatissez-les et diminuez-les sur les côtés; puis mettez-les sur une assiette, couvrez et tenez au frais. Avec les parures faites une farce comme pour quenelles, et étendez-en sur les filets pour leur donner la grosseur voulue; hachez aussi de la langue bien rouge que vous sèmerez sur la farce. Formez alors vos côtelettes et faites entrer dans chacune un des os des ailerons de poulets que vous aurez préparés à l'avance; marquez-les dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié, couvrez de minces bardes de lard et d'un papier beurré, et, vingt minutes avant de servir, faites pocher au four. Aussitôt cuites, égouttez-les sur une serviette, puis garnissez le milieu du plat avec des pois bien finis, soit à la française, soit à l'anglaise, et dressez les côtelettes autour; remettez ensuite des pois pour finir en pyramide, et, avant de servir, coulez sous les côtelettes un peu de demi-glace.

Filet de saumon à la Ravigote.

Prenez une darne de saumon que vous partagerez en deux et dont vous enlèverez la peau; divisez-la en escalopes en forme de cœur; faites pocher ces escalopes avec beurre, jus de citron, sel, poivre et muscade râpée; égouttez-les sur un plat, faites-les mariner avec un peu d'huile et de vinaigre à l'estragon, puis mettez-les sur la glace. Préparez ensuite une mayonnaise à la ravigote, à laquelle vous joindrez de la gelée bien réduite, et passez dans cette sauce vos escalopes, pour les placer ensuite sur une plaque que vous aurez mise sur de la glace pilée avec une mince couche de gelée réduite. Ce travail a besoin d'être fait dans un endroit frais, tel que le garde-manger. Aussitôt finies et devenues fermes, glacez-les à l'aide d'un pinceau à la gelée réduite; un peu avant de servir, cernez-les afin d'en supprimer ce qui aurait coulé autour, détachez-les en passant le couteau dessous, et dressez autour d'une pyramide en choux-fleurs faite au moule et garnie à l'intérieur de mayonnaise et de choux-

fleurs mêlés de petits filets d'anchois ; bien entourer de glace, et croûtonner de gelée après avoir dressé les filets.

Punch à la Romaine ou Sorbet, voy. p. 11.

Canetons et gélinottes bardés.

Les gélinottes doivent être choisies très-fraîches. Après les avoir bien nettoyées à l'intérieur, garnissez-les avec un morceau de lard gras piqué avec un hâtelet, flambé à la flamme et que vous introduirez brûlant dans la gélinotte, en ajoutant une feuille de sauge, sel fin et muscade ; bardez-les ensuite de bardes salées, cuisez-les à feu vif, et servez-les vert-cuites ; divisez sur le plat par un bouquet de cresson assaisonné d'un peu d'huile, sel, poivre et vinaigre ; bien glacer les morceaux et servir à part un bon jus de rôti.

Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.

Pour la cuisson des fonds, voy. p. 75.

Sauce lyonnaise. — Taillez de l'oignon en dés, faites fondre avec du beurre fin, amenez à l'état un peu jaune, égouttez sur un tamis pour éliminer le beurre, remettez dans une casserole avec du fond de volaille, faites cuire, puis réduire, pour joindre à de la bonne espagnole réduite au glacé.

Les fonds d'artichauts se dressent en pyramide dans la casserole ou sur le plat, les creux en dessus, pour les garnir plus facilement de sauce.

Haricots verts nouveaux à la maître d'hôtel.

Au mois de février, on trouve à Paris des haricots verts frais venant des environs et supérieurs à ceux du Midi pour le goût et pour la tendreté. Cuisez-les à grande eau salée, et vite ; tenez couvert autant que possible, ce qui les conserve plus verts et les cuit plus rapidement ; égouttez ensuite dans la passoire, sans rafraîchir ; versez-les sur un linge afin d'en soutirer l'eau, puis dans un plat à sauter où vous aurez fait fondre un morceau de beurre bien frais ; chauffez-les bien, versez-y une bonne maître

d'hôtel, liez légèrement, goûtez, enfin dressez dans la casserole pour servir le plus vite possible.

Bavarois de fantaisie.

Faites trois appareils de différents goûts ; chemisez un moule uni d'une seule couleur, puis garnissez l'intérieur en rubanant avec les trois appareils, qui doivent être bien également collés ; couvrez et revêtez le couvercle de glace ; faites prendre le reste de l'appareil pour croûtonner après avoir démoulé.

Savarin au Marsala.

Pour la préparation du savarin, voy. p. 14. Aussitôt cuit, démoulez-le et trempez-le dans un fort sirop fait au marsala, mettez-le sur une grille et présentez-le quelques minutes à l'entrée du four. Au moment de servir, taillez-le sur une serviette en tranches que vous dresserez en couronne, puis garnissez le puits en pyramide. Lorsqu'on veut servir sur socle, il convient de préparer deux savarins, dont l'un sera cuit le matin, qu'on pourra surmonter de sucre filé, et qu'on enlèvera de la table au moment de servir, pour lui substituer l'autre chaud.

Glace-crème Plombière abricotée, voy. aux menus du mois de juin.

Glace orange, voy. p. 88.

PREMIER MENU POUR LE MOIS DE MARS

Dîner.	Vins.
Potage de Rissoles en surprise. Filets d'Esturgeon à l'Italienne. Noix de Veau à la Lyonnaise. Poulardes à la Vénitienne.	Nous laissons en blanc la place des vins, afin de laisser à chacun le choix suivant les facultés de sa cave.
Filets mignons de Mouton à la Royale. Timbale de Macaroni à la Cardinal. Mayonnaise de filets de Soles à la gelée. Grosses Asperges en branches, sauce Hollandaise.	
Hors-d'œuvre de rôti froid. Foies gras et langue de Strasbourg à la gelée. Punch à la Romaine.	
Rot. Poulets nouveaux bardés et Canetons, cresson, salade. Charlotte de pêches aux amandes vertes. Suédoise de pommes à la Portugaise. Gâteau Milanais au chocolat praliné.	
Dessert.	
Glaces { Crème au café vierge. Groseilles framboisées.	
Corbeilles. Fruits, compotes, fromage. Bonbons et petits fours.	

Potage de Rissoles en surprise.

Faites blanchir et cuire au consommé de petits légumes, des navets et carottes taillés en petites boules et des petits pois verts ; égouttez-les sur un tamis et sur un linge, mettez-les dans une casserole et mêlez-les bien au moment de vous en servir.

Prenez ensuite des feuilles de choux, que vous ferez blanchir presque cuites, égouttez-les avec beaucoup de précaution afin de ne pas les déchirer, remettez-les dans une casserole pour leur faire jeter quelques bouillons dans du consommé, égouttez-les de nouveau sur un tamis, puis sur un linge, et préparez-les toutes de la même grandeur pour y placer une cuillerée à bouche des petits légumes, que vous enfermerez bien en roulant la feuille de chou ;

repliez alors les deux bords, placez-les sur une plaque, puis avec un pinceau masquez-les légèrement de beurre fondu; faites ensuite des abaisses avec des rognures de feuilletage très-mince, placez-y les rouleaux de choux, mouillez la pâte, recouvrez bien, taillez au coupe-pâte, dorez et faites cuire une petite demi-heure. Autant que possible mettez-les isolément sur un plat d'argent, et tenez-les à l'étuve pour les servir avec le consommé bouillant.

Les rissoles ne doivent être mises dans l'assiette qu'au moment de servir le consommé; une suffit pour chaque assiette.

Filets d'esturgeon à l'Italienne.

Pour faire cuire l'esturgeon, voy. p. 20. La garniture doit être un ragoût d'huîtres et de fonds d'artichauts taillés en forme de grosses olives. Après avoir dressé les filets d'esturgeon en couronne, garnir le puits du ragoût, puis saucer les filets avec la sauce qui doit être servie dans la saucière; le tour du plat sera occupé par des croquettes de pommes de terre faites en dents de loup.

Sauce italienne. — Mettez dans une casserole quelques carottes et oignons émincés, deux échalottes, thym, laurier, persil, gros poivre, deux verres de vin de Sauterne; faites cuire une demi-heure, passez avec pression, mettez dans une casserole à réduire, joignez autant de fond de la cuisson de l'esturgeon, ajoutez du velouté et faites réduire vigoureusement; liez alors avec cinq ou six jaunes d'œufs additionnés d'un peu de muscade râpée, et passez à l'étamine dans un bain-marie très-chaud; tenez bien couvert. Hachez ensuite quelques champignons, mettez-les à cuire dans une casserole avec deux échalottes que vous aurez hachées et fait blanchir quelques minutes; cuisez avec un peu de consommé, réduisez, puis ajoutez un quart de la sauce qui est au bain-marie, pour saucer le ragoût qui aura été lui-même mis au bain-marie.

Noix de veau à la Lyonnaise.

Elle doit être piquée de lard fin et cuite comme la noix de veau

provençale (p. 79). Après l'avoir découpée et mise sur le plat, vous la garnirez de moyens oignons et de navets faits en boules avec une grosse cuiller à légumes et cuits au consommé ; ajoutez-y un peu de sucre et faites glacer. Puis vous enlèverez la coque et la peau de beaux marrons, en les jetant dans l'eau bouillante et ensuite dans l'eau fraîche. Une demi-heure avant de servir versez-les, après les avoir égouttés, dans un plat à sauter : qu'ils soient un peu au large ; mouillez-les avec un peu de consommé, un morceau de beurre fin, faites partir sur un feu vif et, aussitôt l'ébullition levée, mettez-les dans le four du fourneau ; qu'ils soient cuits juste pour rester entiers.

Ces trois garnitures seront dressées autour de la noix; puis, avec le fond de la noix réduit avec de l'espagnole, vous saucerez légèrement et offrirez la sauce dans la saucière.

On peut aussi servir une purée de marrons dans une casserole d'argent, ou bien la tenir très-épaisse et en verser sur une partie du plat.

Poulardes à la Vénitienne.

Il ne faut pas moins de deux poulardes pour garnir un plat où l'on sert découpé. Les poulardes doivent être poêlées avec de bon consommé ; on les garnit d'une carotte, oignon, deux clous de girofle, persil, thym, laurier. Elles doivent être enveloppées de bardes de lard, puis de papier, et ficelées. Si elles sont jeunes, une heure et demie de cuisson suffit. Pour les découper, on enlève les cuisses, dont on supprime les pilons; on place les gras des cuisses sur le plat, puis les ailerons, les quatre filets et les deux estomacs ; on les entoure avec de beaux morceaux de cervelle et de petits champignons bien tournés. Les cervelles doivent être cuites au consommé, couvertes de minces bardes de lard pour les conserver blanches, d'un peu d'oignon émincé et d'un bouquet de persil bien garni. Saucer seulement la garniture, et garnir le tour du plat d'une couronne de crêtes très-blanches et bien cuites.

Sauce vénitienne, voy. p. 21. — Remplacer l'essence de poisson par du fond de poularde.

Filets mignons de mouton à la Royale.

Pour une entrée il faut seize filets. Enervez-les bien et retirez-en les têtes et les pointes, puis, avec la batte à côtelettes, aplatissez-les et ciselez-les un peu par le travers ; semez alors sel fin et poivre sur une plaque où vous rangerez les filets, assaisonnez-les de même que le dessous, puis, avec la chair des têtes et des bouts, faites une farce dans laquelle vous incorporerez autant de lard frais et un quart de mie de pain mouillée dans du consommé ; pressez bien et pilez ces trois substances, ajoutez-y deux jaunes d'œufs, sel et poivre fins, muscade râpée et un peu de sauce allemande bien réduite ; passez le tout au tamis, faites-en une épreuve dans un moule à tartelettes que vous pocherez au four et goûtez afin d'être juste d'assaisonnement. Si la farce n'avait pas assez de corps, ajoutez-y un peu de panade et de jaune d'œuf. A l'aide d'un couvercle de casserole garnissez ensuite de chaque côté les filets d'une couche de farce, panez-les légèrement une première fois, puis une seconde en les passant dans des œufs battus, façonnez-les en forme de côtelettes, puis placez-les sur un couvercle de casserole. Vingt minutes avant de servir, mettez dans un grand plat à sauter assez de beurre clarifié et faites frire les filets; qu'ils soient cuits de belle couleur, ce dont on s'assure en en ouvrant un par le bout ; égouttez-les alors sur un linge mis à l'étuve sur une plaque ; dressez en couronne, et garnissez le puits avec des truffes tournées en olives et cuites avec du vin de Madère et un peu de bonne glace de gibier; faites tomber à glace, et ajoutez autant de rognons de coqs. Au moment d'envoyer à la table, coulez un peu d'espagnole réduite avec un demi-verre de vin de Madère.

Timbale de macaroni à la Cardinal.

Pour réussir cette timbale il faut la préparer dans un moule qui soit un peu plus large du pied que du fond. Le moule sera grassement beurré avec un beurre d'écrevisses, puis on le refroidira afin de pouvoir appliquer sur les parois une couche de farce de volaille, dans laquelle on aura incorporé des queues de crevettes débarrassées de leurs carapaces et qui aura assez de

consistance pour résister à la garniture. Cela fait, vous garnirez l'intérieur avec un ragoût fait avec des bouts de macaroni longs comme la moitié du petit doigt, de petites quenelles de volaille, des ris d'agneau cuits à blanc et saucés de sauce suprême bien réduite, un peu de fromage de parmesan râpé, muscade et beurre fin. Ne pas trop remplir afin de laisser place pour couvrir. Beurrez alors un rond de papier, étalez dessus de la farce un peu épaisse et fermez-en la timbale; puis, avec un grand couteau trempé dans l'eau bouillante, détachez la farce et soudez-la bien.

Pour faire pocher cette timbale il faut une heure et demie si le ragoût a été mis froid, et une heure s'il a été mis chaud. Evitez que l'eau ne bouille, mais tenez-la toujours à forte chaleur. Un peu avant de démouler, mettez un peu au four pour que le dessus soit bien poché. Au moment de démouler, essuyez bien le moule, placez le plat dessus, retournez, soulevez un peu le moule pour en faire sortir le beurre, que vous vous hâterez d'éponger, enlevez le moule, puis garnissez le tour de la timbale avec des queues de crevettes et de petits morceaux de macaroni, et saucez légèrement avec du suprême au fromage dans lequel vous aurez mis un peu de beurre d'écrevisses.

Le macaroni doit être de première qualité et de petite dimension : le blanchir, l'égoutter, le rafraîchir, l'étendre sur une serviette mouillée en en plaçant plusieurs bouts à côté l'un de l'autre afin de les tailler d'égale longueur; faire cuire dans de bon consommé, puis bien égoutter pour joindre au ragoût.

Les quenelles de volaille doivent être plus délicates que la farce de la timbale; on fait entrer dans la farce qui les constitue quelques cuillerées de sauce allemande et un peu de fromage, s'il est du goût des convives.

Lorsqu'on décore le fond et le tour de la timbale avec des queues de crevettes, il faut les choisir bien blanches; on supprime dans ce cas le beurre rouge pour beurrer le moule, mais on le joint à la farce pour chemiser.

Mayonnaise de filets de soles à la gelée.

Pour bien servir les entrées de ce genre, toujours difficiles à dresser, il faut avoir des moules faits exprès. Pour ma part, j'en ai fait confectionner un qui m'a été d'une grande utilité et qui pourra également servir aux praticiens désireux de bien faire. Ce moule en représente deux (voir les planches à la fin du volume) ; j'en ai fait établir en forme de pain de sucre, soudés sur des moules à bordure dont le bord intérieur a été retiré, en sorte que les deux moules n'en font plus qu'un.

Après avoir levé des filets de soles et les avoir fait pocher, mis en presse, parés et fait mariner avec sel, poivre, citron, huile fine, égouttez-les, puis passez-les dans une sauce mayonnaise dans laquelle vous aurez mis de la gelée bien réduite, et placez-les sur une plaque. Chemisez alors la partie du moule qui est en pain de sucre : la chemise doit être très-mince. Aussitôt qu'elle sera prise, mettez-y un peu de sauce mayonnaise, puis un filet, un peu de sauce et un filet plus grand, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli jusqu'à la bordure. Pour garnir ensuite le tour de la bordure, vous aurez préparé des filets de soles faits en losanges et décorés avec du vert de légumes, du beurre de Montpellier ou du rouge de carottes; vous les aurez recouverts de belle gelée en les plaçant dans un plat à sauter, et les aurez fait prendre sur la glace. Découpez-les au couteau et appliquez-les sur le tour de la bordure : remplissez ensuite le moule, entourez-le de glace et couvrez-le de même. Aussitôt raffermi, vous ferez couler entre le bord du moule et les filets un peu de gelée destinée à souder la bordure.

Si cette entrée doit figurer sur la table, on la surmontera avec un hâtelet à la gelée qu'on retirera avant de découper.

Grosses asperges en branches, sauce Hollandaise, voy. p. 83.

Foies gras et langue de Strasbourg à la gelée, voy. p. 10.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Poulets nouveaux bardés et canetons, salade et cresson, voy. p. 39.

Charlotte de pêches aux amandes vertes.

On garnit le fond du moule à charlotte avec un rond de papier, on monte le tour avec des biscuits bien glacés et serrés le plus possible, puis on garnit l'intérieur avec un appareil fait avec purée de pêches, crème fouettée et sucre en poudre ; on mêle à la colle quelques amandes amères bien pilées et passées au tamis fin, et on fait ensuite prendre sur la glace. Aussitôt que l'appareil devient ferme, on en verse un peu dans le moule et on y place un lit de quartiers de pêches passés ou marinés dans du marasquin, puis très-peu d'appareil sur lequel vous sèmerez des filets d'amandes vertes confites, et on finit de remplir avec des quartiers de pêches, des filets d'amandes et de l'appareil. On entoure alors le moule de glace, et on le ferme d'un couvercle sur lequel on répand de la glace. Au moment de servir, on démoule sur le plat, on garnit le tour de la charlotte avec des quartiers de pêches marinés au marasquin et des moitiés d'amandes vertes ; on recouvre la charlotte avec un rond fait en pâte à biscuit, glacé rose et décoré à blanc. Le couvercle est ensuite retiré et découpé et on en place quelques morceaux sur le bord du plat. Si la charlotte n'est pas mise sur table, on taille le couvercle avant de servir, on en place les morceaux entre chaque quartier de pêche, et on sème sur la crème des filets d'amandes vertes.

Suédoise de pommes à la Portugaise.

Faites avec une cuiller moyenne à légumes des boules en pommes de calvil, en quantité suffisante pour garnir le fond et le tour d'un moule uni à cylindre. Au fur et à mesure que vous enlèverez les boules, mettez-les dans une terrine avec de l'eau filtrée et le jus d'un demi-citron, puis faites-les cuire très-peu dans un léger sirop, égouttez-les sur le tamis, couvrez-les d'un papier et mettez-les au frais. Prenez ensuite une demi-douzaine de moyennes pommes que vous pèlerez et émincerez ; mettez-les dans l'eau de citron, égouttez-les et faites cuire dans un poêlon

d'office avec un sirop de sucre et un peu de sucre en pain sur lequel vous aurez frotté une orange ; tournez continuellement avec une cuiller de bois neuf, réduisez bien et passez au tamis de Venise. Mettez alors dans une terrine, en ajoutant des quartiers d'oranges dont vous aurez supprimé les peaux et les pepins, quelques filets d'écorce d'orange confite et de la colle de poisson; et faites-en l'épreuve dans un moule à dariole. Pendant que l'épreuve sera sur la glace, chemisez le fond du moule avec de la gelée d'orange un peu forte, garnissez-le de boules de pommes, chemisez ensuite le tour pour le garnir de même. Pour réussir la garniture il faut, après avoir monté deux rangs, mettre de l'appareil afin de soutenir les boules de pommes, laisser congeler un peu, puis continuer jusqu'à ce que le moule soit plein. Bien entourer de glace et couvrir d'un couvercle et de glace.

Pour démouler, l'eau doit être plutôt chaude que tiède. Après avoir démoulé, garnissez le tour d'un cordon de boules de pommes et de quartiers d'oranges marinés au sirop.

Gâteau Milanais au chocolat praliné.

Faites un gâteau de Compiègne. Aussitôt qu'il sera refroidi, divisez-le en rondelles ; garnissez ces rondelles de crème pâtissière au chocolat dans laquelle vous mettrez des macarons faits aux avelines et concassés, replacez chaque rondelle de façon à redonner la forme au gâteau, puis masquez-le avec de la marmelade d'abricots, sablez avec des macarons concassés, fixez bien à l'aide du couteau et glacez la pièce au chocolat à la vanille.

Glace crème au café, voy. p. 16.

Glace aux Groseilles.

Même procédé que pour la glace aux framboises.

2e MENU POUR LE MOIS DE MARS.

Dîner.	Vins.
Potage de quenelles de volaille au consommé. Filets de Turbot garnis de homard sauce Hollandaise. Filet de Bœuf à la Parisienne. Suprême de filets de Poulardes aux pointes d'asperges.	☞ Nous laissons en blanc la place des vins, afin de laisser à chacun le choix, suivant les facultés de sa cave.
Côtelettes de Lapereaux à la Sarde. Ravigote de cervelles de veau à la gelée. Grenadins de cardons aux truffes. Hors-d'œuvre de rôt. Timbale de filets de Canetons à la gelée. Punch à la Romaine.	
Rot. Pintades piquées et selle d'agneau garnie de cresson.	
Bavarois à l'Impératrice. Frol moka. Cussy glacé au curaçao.	
Dessert. Glaces { chocolat vanillé. Citron. Corbeilles de fruits, compote, fromage. Bonbons et petits-fours.	

Potage de quenelles de volaille au consommé.

Pour le consommé, voy. p. 67, et pour les quenelles, p. 59

Filets de turbot garnis de homard sauce Hollandaise.

Pour le turbot, voy. p. 3.

La garniture est faite avec des queues de homards coupées en gros dés et chauffées dans un plat à sauter avec un peu de bonne allemande. Ne pas faire bouillir.

Filet de bœuf à la Parisienne.

Après avoir paré un filet de première qualité, piquez-le de lard taillé fin et bien également ; faites mariner avec carottes

et oignons émincés, persil en branches, quelques girofles, thym, laurier, un peu d'huile fine, un verre de madère; couvrez et mettez au frais. Il est bon de préparer le filet la veille afin qu'il devienne plus tendre. Une heure et demie avant de servir, égouttez-le sur une plaque, versez la marinade dans une petite poissonnière, placez-y le filet, saupoudrez-le de sel fin et couvrez-le avec de la bonne graisse de volaille ou du beurre. Faites ensuite partir sur un feu un peu vif, puis mettez dans le four du fourneau en ayant bien soin d'arroser : si la cuisson se faisait trop vite, il faudrait revêtir le filet d'une ou deux feuilles de papier huilé; une heure et un quart suffit pour obtenir une cuisson un peu rose. Bien glacer alors, égoutter, découper sans déformer, placer le filet sur le milieu du plat, et le garnir d'un côté de laitues braisées, de l'autre de choux-fleurs. Les choux-fleurs, légèrement blanchis, seront finis de cuire dans un plat à sauter avec un peu de consommé et un morceau de beurre, et on les tiendra couverts d'un rond de papier et d'un couvercle; aussitôt cuits, on les fera tomber à glace, en laissant le moins de trognons possible. Sur chaque bout du plat, mettez aussi des pommes de terre tournées en olives ou rondes, et cuites au beurre de belle couleur jaune, puis des pommes de terre à la Duchesse; glacez bien le tout, et servez dans la saucière une sauce au madère à laquelle on joindra l'essence de la cuisson du filet.

Suprême de filets de poulardes aux pointes d'asperges.

Pour une entrée convenable, il faut de douze à seize filets. Prenez des poulardes jeunes et grasses; après avoir levé les filets, enlevez-en l'épiderme : cette opération se fait avec un moyen couteau, en tenant la main bien à plat sur le filet, commençant à tailler par la pointe et, autant que possible, enlevant d'une seule pièce et le plus mince possible. Supprimez ensuite le nerf dans toute sa longueur, puis, avec une batte à côtelettes, aplatissez les deux parties qui se trouvent séparées : la partie la plus large sera appliquée sur la plus étroite; trempez alors la batte dans l'eau, battez doucement pour souder les deux

parties, et avec le couteau parez le plus nettement possible : un seul coup de couteau de chaque côté, deux pour arrondir le gros bout, la pointe taillée carrément. Ensuite, sans déformer les filets, placez-les dans un plat à sauter où vous aurez mis un peu de beurre clarifié, faites-leur prendre à tous la forme un peu courbée, et, à l'aide d'une petite cuiller ou d'un pinceau, couvrez-les d'un peu de beurre clarifié, et ensuite d'un rond de papier. Un quart d'heure avant de servir, placez le plat à sauter sur un feu vif; aussitôt le beurre bien chaud, retirez du feu et mettez dans le four pour finir de pocher; veillez à ne pas faire prendre couleur. Lorsque les filets seront devenus fermes, égouttez-les sur un linge, épongez un peu et mettez-les dans un autre plat à sauter avec un peu de bon suprême bien chaud; chauffez sans faire bouillir. Dressez en couronne, et entre chaque filet glissez un rond de langue bien rouge; garnissez le puits de pointes d'asperges bien vertes et finies avec un rien de sauce allemande, un peu de sucre en poudre, sel fin et beurre frais. Les têtes des asperges doivent être cuites à part, pour les placer dessus. Au moment de passer à la table, on sauce bien également les filets avec une bonne sauce suprême.

Les asperges se blanchissent à l'eau de sel; aussitôt cuites on les égoutte dans la passoire, puis sur un linge, sans jamais les rafraîchir, car elles se trouveraient lavées et sans goût; ne pas les laisser refroidir.

Sauce suprême. — Si vous avez de bon velouté, il suffit de tirer une essence de volaille, de la passer et de la réduire avec du velouté et un peu de crème très-fraîche. La réduction doit être obtenue vite. Joindre un peu de beurre frais au moment de saucer les filets.

Pour plus amples détails, voyez *Suprême de filets de pintades*, p. 49.

Côtelettes de lapereaux à la Sarde.

Pour faire ce plat, il faut de six à huit lapereaux. On en enlève les filets et on les met à mariner dans une terrine avec sel fin, poivre, oignons émincés, persil, laurier, thym et huile fine. On

prend les noix des cuisses en laissant de côté les parties nerveuses; puis on fonce un plat à sauter avec des bardes de lard, on y place les noix assaisonnées d'un peu de sel et poivre fin, on les couvre de bardes de lard et on les met cuire au four; une demi-heure suffit, si le four est chaud à point. Après les avoir égouttées et épongées sur un linge pour enlever le gras du lard, on les fait refroidir dans une terrine, et, aussitôt refroidies, on les hache le plus fin possible, en veillant à ce que le hachis ne se pelote pas et reste au contraire comme du sable fin. Déposez le hachis dans une casserole couverte pour vous en servir au moment voulu, et avec le reste de la chair des cuisses et un tiers de lard frais faites une farce que vous pilerez et passerez au tamis à quenelles; mettez-la dans une terrine en y joignant quelques jaunes d'œufs, un peu de persil haché fin, quelques champignons cuits et hachés; assaisonnez bien juste de sel, poivre et muscade râpée, faites-en une épreuve en en passant un peu à l'œuf et en le cuisant dans du beurre clarifié: la farce doit avoir du corps sans être trop ferme. Egouttez alors les filets et épongez-les entre deux linges, puis aplatissez-les légèrement et ciselez-les tous de même grandeur; couvrez-les de chaque côté avec un peu de farce, panez-les, et, à chaque bout, enfoncez un petit os pris aux côtes des lapereaux: ces os, préparés à l'avance, doivent être de même grandeur. Panez ensuite une deuxième fois en passant les filets dans des œufs bien battus et un peu salés, donnez-leur la forme de côtelettes et glissez-les, au moyen d'un couvercle de casserole, dans un plat à sauter où vous aurez mis assez de beurre clarifié pour les cuire d'une belle couleur blonde. Dix minutes avant de servir, égouttez sur une serviette chaude, dressez en couronne et garnissez le puits avec du riz fait à la Sarde.

Riz a la sarde. — Avec les os et les carcasses des lapereaux, vous aurez fait un bon fumet, plutôt un peu coloré et forcé en oignons et carottes, persil et aromates; vous l'aurez tenu court et de bon sel; passez-le à la serviette et tenez-le bien chaud. Vingt minutes avant de servir, mettez dans une casserole une quinzaine de poignées de riz d'Italie auxquelles vous ajouterez un peu de fumet bouillant, et gros comme un œuf de beurre frais; couvrez

et faites cuire sur un feu modéré ; ne pas remuer. La cuisson faite, le riz doit rester épais : retirez-le alors du feu, versez dedans un peu de purée de tomates et un morceau de beurre frais, mêlez bien, ajoutez un peu de fromage de parmesan râpé, puis, peu à la fois, mêlez-y de la chair de lapereau hachée. Ainsi préparé, le riz doit avoir la consistance d'une purée très-épaisse.

Le riz cultivé dans toute l'Italie n'a pas besoin d'être blanchi pour être cuit avec du consommé ou fond de cuisson, mais lorsqu'on veut le cuire avec du lait ou de la crème, il faut le blanchir à grande eau. — Les Italiens n'ont pas l'habitude de laver le riz avant de le cuire, ils disent que ce lavage enlève le sucre du riz. Si l'on n'avait pas de riz d'Italie, on emploierait le riz de Caroline, mais il faudrait le blanchir quelques minutes, puis le tenir bien couvert et paillasser pour la cuisson.

Ravigote de cervelles de veau à la gelée.

Après avoir bien nettoyé et retiré le sang qui adhère aux cervelles, faites-les dégorger, puis blanchir ; rafraîchissez-les et égouttez-les sur un linge. Foncez ensuite une casserole à glacer avec de minces bardes de lard, mettez-y les cervelles, un bouquet de persil garni de thym, laurier et un oignon avec girofles ; mouillez avec un bon fond de volaille ou de veau, couvrez de bardes et faites partir l'ébullition ; goûtez surtout pour être certain du goût, car la cervelle a besoin d'être relevée par les aromates et le sel. Couvrez alors d'un papier et du couvercle, faites cuire doucement pendant une heure et quart, égouttez sur un plat pour faire refroidir, puis taillez en morceaux gros comme des noix, que vous mettrez dans une terrine, assaisonnez-les de sel et poivre fin, jus d'un citron ou vinaigre à l'estragon, et un peu d'huile. Laissez mariner quelques heures.

Faites ensuite une sauce mayonnaise, dans laquelle entreront une partie de la cuisson des cervelles que vous aurez fait réduire avec de la gelée, un peu de vert végétal, et une ravigote passée au tamis : assaisonnez et mettez, pour faire la preuve, un peu de sauce sur la glace : il faut qu'elle soit forte pour y passer

les cervelles, qu'on égoutte sur un linge avant de les enduire de mayonnaise ; si elle était trop faible, on y ajouterait de la gelée bien réduite. Avant de masquer les cervelles, divisez la sauce en deux portions : passez d'abord les morceaux dans la première, à laquelle vous aurez ajouté de la moutarde bien mêlée, puis dans la seconde, que vous tiendrez un peu plus verte, et mettez-les sur une plaque tenue sur de la glace pilée jusqu'à ce qu'ils soient devenus fermes. Foncez alors deux moules avec de la gelée très-blanche et bien claire : de ces moules, l'un doit être à bordure unie et l'autre uni à cylindre. Aussitôt que la gelée sera prise, placez-y un rang de cervelles disposées de façon à ce que les morceaux se montrent du côté le plus convenable, recouvrez d'un peu de gelée pour les souder ; puis, penchez un peu les moules, introduisez-y de la gelée et, immédiatement après qu'elle sera prise, placez un morceau de cervelle ; continuez le même travail jusqu'à ce que les moules soient garnis. Entourez-les alors de glace et couvrez-les de couvercles sur lesquels vous mettrez de la glace. Il faut trois heures au moins pour bien congeler. Trois quarts d'heure avant de servir, démoulez, en commençant par le moule à bordure. Essuyez bien l'intérieur du vide du moule, afin d'y mouler un pain de beurre que vous manierez un peu; lissez les contours, puis le dessus, que vous tiendrez moins élevé que le moule, de manière à ce qu'il arrive juste à la hauteur de la bordure. Le beurre se passe par la partie la plus étroite ; s'il montrait de la résistance à sortir, il faudrait mettre un peu d'eau chaude dans le moule et pousser le beurre, retourner le pain, y planter un couteau en le tenant un peu penché, puis avec un autre couteau enfoncé du sens inverse vous l'enlèveriez pour le placer dans l'intérieur de la bordure. Egalisez juste au ras de la hauteur de la bordure, placez le plat sur glace et démoulez le moule d'entrée sur un couvercle de casserole sans enlever le moule. Le couvercle doit être très-peu plus grand que l'entrée; on le tient de la main gauche, et aussitôt le moule retourné dessus, on fait couler l'entrée pour qu'elle arrive juste sur la bordure et on enlève le moule. Avec un peu d'habitude, ce travail se fait facilement.

Si l'on place un hâtelet sur l'entrée, il faut en faire autant dans la douille du moule d'entrée, et, aussitôt le beurre retiré de la douille, le diminuer un peu afin de pouvoir, après l'avoir introduit dans l'intérieur de la douille et maintenu avec une cheville de bois passée jusqu'au fond du beurre de la bordure, couler dans le vide un peu de mayonnaise préalablement ramollie. Mettre ensuite dessus un mince rond de gelée, croûtonner le pied de la bordure avec de petits croûtons de gelée et planter un hâtelet à la gelée.

Lorsqu'on sert cette entrée sur un socle en graisse, il vaut mieux supprimer la bordure ; car il en résulte parfois des désagréments pour la personne chargée de passer aux convives un plat trop volumineux et difficile à servir.

En été, il est préférable de servir une bordure garnie de cervelles avec le puits formé d'un petit moule fait en pyramide et garni de même. On démoule quelques minutes seulement avant de servir, pour faire manger très-froid.

Les entrées froides de ce genre demandent à être divisées convenablement avant d'être présentées aux convives.

Grenadins de cardons aux truffes.

Après avoir fait cuire de beaux cardons, égouttez-les sur un tamis, choisissez-les d'égale taille, épongez-les entre deux linges, rangez-les dans un plat à sauter légèrement beurré, de façon à ce qu'ils soient un peu espacés; mettez-les quelques minutes dans le four pour faire sécher, puis, à l'aide d'un pinceau, masquez-les avec un peu de bonne espagnole bien réduite, dans laquelle vous aurez mis des parures de truffes hachées. Vingt minutes avant de servir, mettez au four pour bien glacer ; dressez en couronne, et entre chaque cardon placez une tranche de truffe cuite dans un plat à sauter avec un peu de madère et de glace de volaille ; saucez avec une sauce espagnole à l'essence de truffes.

On sert encore les cardons sans faire gratiner. On garnit alors le puits de truffes cuites de la façon qui vient d'être dite et taillées très-minces.

Timbale de filets de pigeons à la gelée.

Même opération que pour la timbale de filets de canetons, voy. p. 53.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Pintades piquées et selle d'agneau, garnies de cresson.

Opérez de même que pour les faisans, p. 11.

Selle d'agneau. — On choisit ce qu'il y a de première qualité en agneau, et on taille de manière à ce qu'il reste deux côtelettes attenant à la selle ; on lève ensuite les gigots, en ayant soin aussi que les deux parties de la culotte restent adhérentes. Placez alors la selle sur le sens inverse, aplatissez les bavettes et saupoudrez-les de sel et poivre fin; maniez un morceau de beurre divisé en deux parties et garnissez-en les deux bavettes que vous roulerez afin d'y enfermer le beurre; ficelez, passez un hâtelet très-mince dans toute la longueur de la selle, afin de la placer sur la broche, puis beurrez grassement une feuille de papier sur laquelle vous étendrez huit à dix feuilles de sauge et du sel fin, et qui servira à emballer la selle; avec une autre demi-feuille de papier huilé, maintenue à l'aide de ficelles, vous garantirez le dessus.

Si je fais cette recommandation, c'est que le papier beurré est sujet à prendre trop vite couleur, même à brûler, ce qui occasionne parfois aux rôts, lorsqu'on n'a pas un aide pour surveiller ce travail, d'être trop colorés.

Une heure de broche suffit si le feu est bien conduit. Quelques minutes avant de débrocher, enlevez les papiers, salez légèrement, faites prendre couleur, débrochez et enlevez dans toute leur longueur les filets avec les bavettes et les rognons; supprimez ce qui est de trop, puis découpez les filets pour les dresser sur une partie du plat; sur l'autre partie, dressez les pintades, séparées par un bouquet de cresson assaisonné à l'huile, sel et vinaigre. Glacez avec soin et servez un bon jus à part.

Bavarois à l'Impératrice.

Chemisez un moule uni avec un peu de gelée d'orange, puis faites une deuxième chemise avec une crème de purée de pistaches à laquelle vous joindrez un peu de vert végétal, et remplissez avec un appareil fait avec un tiers de purée de cerises, un tiers de purée de fraises, et un peu de framboises ; mêlez-y aussi une amande amère pilée avec du sucre en poudre, et quelques feuilles de colle fondue le plus court possible. Passez le tout à l'étamine et faites-en une épreuve dans un petit moule entouré de glace. Si l'appareil est assez fort, ajoutez un tiers de crème fouettée, mêlez légèrement et remplissez le moule, qui doit être bien entouré de glace pilée ; couvrez d'un couvercle et de glace. Trois heures suffisent pour bien glacer cet entremets. On démoule à l'eau plutôt un peu chaude, mais il faut faire vite, le démoulage en sera plus net.

On peut décorer le moule avec du raisin de Corinthe et des moitiés de belles amandes très-blanches.

Frol moka.

Taillez comme pour un Napolitain, et faites cuire de même, des rondelles en pâte frole ; lorsqu'elles seront refroidies, garnissez-les avec du beurre-moka, formez le gâteau et parez-le bien rond, en enduisant le tour et le dessus avec de la purée de marmelade d'abricots ; glacez à l'essence de café, et, au moment de servir, remplissez le puits avec de la crème fouettée, sucrée légèrement au sucre de café.

Sucre de café. — Versez sur du sucre en poudre quelques gouttes d'essence de café, mêlez bien afin d'en former une pâte que vous sécherez à la bouche du four, écrasez-la ensuite avec un rouleau et passez au tamis pour vous en servir.

Cussy glacé au curaçao.

Proportions : 500 gr. de sucre en poudre, 250 gr. de farine de riz passée au tamis de soie, 400 gr. de beurre fondu, 250 gr. d'amandes douces et deux ou trois amandes amères. Emondez les

amandes, roulez-les dans un linge afin d'en retirer l'humidité, pilez-les avec les zestes d'une orange et d'un citron et un peu de moelle de vanille, ramollissez avec un jaune d'œuf, passez au tamis fin de Venise, sans forcer, et repilez ce qui a refusé de passer. Mettez alors cette pâte dans une terrine. Cassez d'autre part quatre œufs dans un bassin, et sucrez-les ; fouettez cet appareil pour bien mêler, puis placez le bassin sur de la cendre rouge ou un fourneau très-doux, et continuez à fouetter de manière à faire venir bien mousseux. A ce moment, prenez-en une partie pour ramollir la pâte d'amandes que vous mettrez dans le bassin, fouettez bien, et versez-y le beurre fondu comme pour de la génoise; retirez du feu, et introduisez la farine peu à la fois, afin de la bien mêler, mais légèrement. Versez ensuite l'appareil dans un moule beurré et fariné. En l'absence de moule à cussy, l'ustensile le plus convenable est un plat à sauter, assez grand pour pouvoir être mis sur celui avec lequel on doit servir

On cuit à four doux, et on glace avec de bon curaçao blanc de Hollande. Il est préférable de ne glacer que le lendemain du jour où le gâteau a été mis à cuire; on le masque avec un peu de purée d'abricots. On peut aussi le siroper à la sortie du four. Si on le destine à paraître comme grosse pièce, mieux vaut en apprêter plusieurs et de différentes grandeurs pour les monter sur socle.

Glace chocolat vanillé.

Proportions : chocolat, 250 gr.; sucre en pain, 250 gr.; crème, un litre ; cinq jaunes d'œufs ; crème fouettée, une assiette.

Faites bouillir la crème, puis mettez le sucre en morceaux et faites-le fondre ; prenez alors une partie de la crème afin de lier les jaunes d'œufs ; aussitôt liés, passez cette crème dans une terrine pour la refroidir. Pendant ce temps, vous aurez fait ramollir le chocolat au four sur un petit plafond : mettez-le dans un poêlon d'office, mouillez-le avec la crème chaude et sucrée que vous ferez entrer peu à la fois ; faites jeter un bouillon, mettez dans l'appareil un bâton de vanille fendu en quatre, retirez du feu, tenez couvert un quart d'heure et versez dans la

terrine où vous aurez mis la crème anglaise ; laissez refroidir, passez à l'étamine, versez dans la sarbotière, glacez et dressez de même que pour les précédentes glaces à la crème. Ne pas oublier d'incorporer la crème fouettée.

Glace au citron.

Zestez le plus mince possible trois citrons dans une terrine, laissez-les-y infuser une heure dans un demi-verre d'eau, et ajoutez un demi-litre de sirop de sucre froid ; puis, pressez le jus de quatre gros citrons et d'oranges très-mûres pour obtenir la même quantité de jus qu'il y a de sirop, mêlez ce jus à l'infusion des zestes et au sirop, et passez dans la sarbotière pour glacer.

L'opération est la même pour la glace à l'orange ; on remplace seulement le zeste de citron par le zeste d'orange, et on ne met du jus de citron que si les oranges sont très-douces.

3e MENU POUR LE MOIS DE MARS

Dîner.	Vins.
Potage à la Reine, garni de pointes d'asperges. Escalopes de Cabillaud garnies de crevettes, sauce Vénitienne. Filets de Bœuf à la Napolitaine.	Nous laissons en blanc la place des vins, afin de laisser à chacun le choix suivant les facultés de sa cave.
Poularde à la Vierge. Côtelettes de Mouton à la Dreux. Dominicain de Lapereaux au champagne. Petits Pois à l'Allemande.	
Hors-d'œuvre de rôt. Galantine de Pintades à la gelée. Punch à la Romaine.	
Rot, Canetons de Rouen et poulets nouveaux. Salade à la Russe. Pouding de Pêches au sabayon. Gelée de Bananes garnie de fraises. Croque-en-bouche au chocolat pistaché.	
Dessert.	
Glaces { Chantilly au café. / Cédrat macédoine. Corbeilles de fruits, compotes, fromage. Bonbons et petits-fours.	

Potage à la Reine, garni de pointes d'asperges.

Levez les filets de plusieurs jeunes poules, enlevez-en les épidermes et les nerfs, faites pocher à blanc dans un plat à sauter, égouttez-les et épongez pour enlever le beurre, puis pilez-les, en joignant une ou deux cuillerées de bon velouté réduit; ajoutez un peu de riz cuit dans du consommé et passez le tout au tamis de Venise ; passez ensuite une deuxième fois dans une étamine très-propre, mettez la purée dans une casserole bien étamée, et couvrez. Vingt minutes avant de servir, ramollissez avec le consommé, en en versant très-peu à la fois afin de bien mêler et d'éviter les grumeaux; mettez la casserole dans une casserole à glacer, dans laquelle vous aurez introduit de l'eau bouillante, et

faites chauffer, en ayant soin de tourner continuellement jusqu'au moment de verser dans la soupière. Ajoutez alors du consommé et quelques têtes d'asperges blanchies à l'eau salée. On prend, à volonté, de grosses têtes d'asperges ou des petites, suivant la richesse du dîner.

Consommé pour potage a la reine. — Après avoir enlevé les filets des poules, enlevez aussi tout ce qui est dans l'intérieur et pourrait donner mauvais goût; lavez bien et mettez dans une petite marmite pour ne faire de consommé que ce qu'il faut pour en garnir la soupière; mouillez avec du consommé, et, trois heures avant le service, mettez sur le feu pour faire écumer; joignez alors quelques tranches de maigre de bœuf et de veau, deux ou trois blancs de poireaux, salez, faites cuire doucement, dégraissez, passez à la serviette, et tenez bouillant pour verser dans la soupière.

Ce potage a besoin d'être lié et velouté; on y ajoutera avec succès quelques cuillerées de crème chaude double et très-fraîche. Il convient particulièrement aux dames et aux palais délicats.

Escalopes de cabillaud garnies de crevettes, sauce Vénitienne.

Enlevez les deux filets d'un cabillaud; divisez-les en morceaux convenables pour une personne, en leur donnant la forme longue; salez légèrement, passez dessus un peu de blanc d'œuf à peine battu, et couvrez avec de la farce de merlan que vous fixerez en la lissant. Placez ensuite tous les morceaux dans un plat à sauter beurré avec du beurre frais et salé modérément, versez-y trois à quatre cuillerées à bouche de bon vin blanc, couvrez d'un rond de papier beurré et tenez au frais. Une demi-heure avant de servir, placez le plat sur le feu, et, aussitôt l'ébullition levée, mettez au four pour finir de cuire. Lorsque vous vous serez assuré de la cuisson, égouttez sur un linge, puis sur chaque tête de morceau plantez une crevette, en l'enfonçant par la pointe de la tête. Dressez alors en couronne en garnissant le puits avec des queues de crevettes dont vous aurez retiré les

enveloppes, saucez légèrement et servez la sauce dans la saucière.

Pour la sauce Vénitienne, voy. p. 21.

Lorsqu'on veut servir ce relevé avec apparat, on taille un bouchon de pain en forme de dôme allongé, si l'on doit dresser sur un plat long et plutôt haut que large ; on le soude sur le milieu du plat, on le recouvre avec de la farce de poisson bien lissée, et, vingt minutes avant de servir, on poche la farce au four, en veillant à ce qu'elle ne prenne pas couleur. Aussitôt pochée, on porte le plat à l'étuve. Pour dresser, à chaque bout du plat on met un bouquet de queues de crevettes, et on garnit les flancs d'escalopes de cabillaud ; sur le dôme on plante un hâtelet garni de six écrevisses, dont deux sont placées l'une au-dessus de l'autre, les quatre autres ne sont soutenues que par l'extrémité des queues et s'appuient sur le dôme.

Filet de bœuf à la Napolitaine.

Le filet une fois piqué de lard fin, faites-le mariner avec oignons et carottes émincés, persil, huile fine, une demi-bouteille de vin de Marsala, un peu d'ail et quelques grains de gros poivre. Foncez alors une poissonnière avec des tranches de jambon gras et maigre, placez-y le filet et toute la marinade, saupoudrez de sel fin, et faites partir sur un fourneau un peu vif. Puis, couvrez d'un double papier bien huilé, et mettez au four en ayant soin d'arroser avec le fond. Une demi-heure avant de retirer du feu, joignez à la cuisson deux ou trois cuillerées de purée de tomates et arrosez à l'aide d'un pinceau. Pour un fort filet une heure et demie de cuisson suffit, après laquelle égouttez sur un plafond et mettez à l'étuve ; puis versez dans la poissonnière un peu de marsala et de fond de volaille, faites bouillir pour bien détacher, passez au tamis fin, dégraissez, réduisez à demi-glace et mettez-en le quart dans un petit bain-marie, le reste sera pour le macaroni avec lequel vous garnirez les flancs du filet. (Pour le macaroni, voy. p. 81.) Placez enfin aux deux extrémités des bouquets de paupiettes de filets de poulets que

vous saucerez légèrement avec un peu de sauce tomate et le quart de la cuisson du filet.

Nous avons indiqué plus haut la manière dont les filets se taillent.

Paupiettes de volaille. — Prenez des filets de poulets : s'ils sont un peu gros, on trouvera des paupiettes dans chaque filet ; enlevez-en les épidermes et les nerfs, divisez-les sur la longueur, et aplatissez-les sur un linge mouillé ; puis garnissez-les avec une farce de volaille dans laquelle vous aurez mis des champignons et du persil hachés fin, et faites-les cuire avec bonne espagnole et marsala ; réduisez et mêlez à la farce. Ces paupiettes, toutes de la même grosseur, se roulent et se marquent dans un plat à sauter beurré et foncé de bardes de lard ; on les tient bien serrées l'une contre l'autre, on les couvre de bardes, et une demi-heure avant de servir on les fait pocher à four un peu chaud, on les égoutte sur un linge, on les met dans un plat à sauter, afin de les rouler dans de la réduction de filet jointe à un peu d'espagnole, et on les dresse.

Poulardes à la Vierge.

Pour cuire très-blanc, voy. p. 34. Après avoir découpé et bien dressé les poulardes, garnissez avec ris de veau et cervelles cuits très-blanc et escalopés, puis saucez avec une sauce béchamel dans laquelle vous aurez fait entrer et réduit une partie de la cuisson des poulardes ; finissez à la crème double très-fraîche. Après avoir saucé, garnissez le tour du plat d'un cordon de crêtes de coqs bien cuites et très-blanches.

Côtelettes de mouton à la Dreux.

Choisissez des carrés de mouton pas trop gras, mais bien en chair : il faut au moins deux côtes pour former une côtelette ; taillez-les d'égale longueur, supprimez une côte et lardez les noix avec lardons de lard, truffes bien noires et langue très-rouge. Foncez ensuite un plat à sauter avec des bardes minces, et placez-y les côtelettes, serrées autant que possible l'une contre

l'autre ; couvrez-les alors de bardes, mouillez avec une bonne réduction de mirepoix et du madère, faites partir sur un feu un peu vif, couvrez d'un papier huilé, mettez mijoter au four une heure durant, et assurez-vous de la cuisson, qu'il faut tenir un peu ferme. Aussitôt que vous les jugerez assez cuites, égouttez-les, déposez-les sur un plafond, et couvrez-les d'un couvercle sur lequel vous mettrez un poids suffisant pour les presser. Ordinairement on les prépare la veille. Pour finir, on les pare de même grandeur, on les met dans un plat à sauter, on les mouille avec le fond de leur cuisson et on leur fait absorber le mouillement qui doit finir au glacé ; puis, on les dresse en couronne, et on garnit le puits avec un ragoût de têtes de petits champignons bien tournés, truffes en olives et rognons de coqs ; saucer d'une bonne financière. Si l'on veut, on garnira les côtelettes de papillotes ; c'est affaire de goût.

Dominicain de lapereaux au champagne.

Il faut un moule uni en forme de dôme pour faire cette entrée froide. Chemisez l'intérieur du moule avec une couche de gelée très-mince, mais très-forte, bien claire et blanche; aussitôt la chemise congelée, garnissez le fond du moule avec une purée de truffes cuites avec un peu de gelée, et formez-en une calotte bien faite ; lorsque celle-ci sera prise, mettez une chemise de sauce suprême bien blanche et un peu épaisse, puis remplissez le moule avec le ragoût suivant. Si le moule est grand, levez au moins seize filets de lapereaux que vous ferez cuire en entrée de four; laissez-les refroidir dans le papier, puis déballez-les, taillez-les en petits dés et mettez-les dans une terrine pour faire mariner avec un peu de bon champagne. Vous aurez fait, d'autre part, avec les cuisses, un fumet dans lequel sera entrée une demi-bouteille de champagne pour faire suer à blanc : mouillez avec moitié consommé et moitié gelée, et, aussitôt cuit, faites un roux blanc pour la quantité de fumet que vous aurez; liez, cuisez sur le coin du fourneau, dégraissez, dépouillez, puis réduisez convenablement, passez à l'étamine, et laissez refroidir sur la glace, en

tournant souvent pour éviter les peaux. Retirez alors de dessus la glace et prenez une partie de la sauce que vous mettrez dans un plat à sauter, afin d'y faire cuire par quelques bouillons une purée de truffes. En même temps, vous aurez fait fondre dans un autre plat à sauter un peu de glace de volaille : versez-y les filets taillés en dés, mêlez bien, mettez-en la moitié dans la purée de truffes, et le reste avec la même quantité de sauce fumet. Les deux appareils doivent être d'égale force; s'ils étaient trop faibles, on réduirait un peu de gelée pour joindre aux deux sauces, et l'on ferait jeter quelques bouillons. Remplissez alors le moule, en mettant un lit de chaque couleur; entourez-le de glace, et couvrez d'un couvercle sur lequel vous mettrez de la glace. Un peu avant de servir, démoulez à l'eau tiède et placez le plat sur la glace pilée pour croûtonner l'entrée sur le dessus et le tour.

Voici maintenant la manière de faire une bonne purée de truffes : après les avoir épluchées, on les émince, on les met dans le mortier, on les pile en leur additionnant un peu de bonne gelée, et on les fait passer au tamis de Venise; on les cuit ensuite très-peu, afin d'en conserver tout le parfum.

Cette entrée peut se faire encore dans de petits moules qu'on dresse sur un socle à gradins et qu'on surmonte d'un hâtelet ou d'une truffe garnie d'une tête de lapereau en graisse colorée.

Petits pois à l'Allemande.

Une demi-heure avant de servir, faites blanchir les petits pois à l'eau de sel, et cuisez vigoureusement; puis, égouttez-les dans une passoire et versez-les sur un linge, afin de vérifier s'il n'en est pas qui ont jauni et qu'il faut retirer; mettez alors dans un plat à sauter un peu de bon fond de volaille (il en faut quelques grammes seulement), versez les pois dans ce fond et, quelques minutes avant de servir, faites partir l'ébullition à grand feu pour chauffer les pois et en même temps leur faire absorber le fond de volaille; ajoutez une cuillerée de bonne allemande, un peu de sucre en poudre et un morceau de beurre frais divisé en plusieurs fragments; mêlez bien sans faire bouillir, et goûtez.

Après les avoir dressés dans la casserole d'argent, garnissez-les d'un cordon de petits croûtons en feuilletage façonnés en crêtes, cuits à blanc et passés au sucre en grains avant la cuisson.

Galantine de pintades à la gelée.

Même opération que pour la galantine de faisans, voy. p. 26.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Canetons de Rouen et poulets nouveaux garnis de cresson, voy. p. 74.

Salade à la Russe, voy. p. 74.

Pouding de pêches au sabayon.

Prenez des quartiers de pêches bien conservées, égouttez-les sur un tamis, puis sur une serviette, taillez-les en gros dés et faites-les mariner avec un peu de vin de Malaga ou autre vin d'Espagne. Faites ensuite blanchir quatre à cinq poignées de riz que vous cuirez dans un peu de crème; joignez-y du sucre en poudre, un peu de moelle de vanille, mêlez et couvrez. Cassez alors dans un vase trois œufs entiers avec cinq jaunes bien frais, fouettez-les, passez-les à l'étamine dans une terrine, et versez-y le riz; ajoutez-y les morceaux de pêches, mêlez légèrement afin de ne pas les endommager. Vous aurez aussi grassement beurré, avec du beurre très-frais et épongé entre deux linges, un moule uni à cylindre : mettez dans le fond de ce moule un peu du ragoût indiqué ci-dessus, quelques morceaux de biscuits à la cuiller et un peu de macaron concassé, puis, de nouveau, du ragoût et des morceaux de biscuits, jusqu'à ce que le moule soit rempli. Une heure avant de servir, placez le moule dans une casserole contenant assez d'eau bouillante pour qu'il soit aux trois quarts baigné; tenez-le sur le coin du fourneau, en veillant à ce que l'eau ne bouille pas, et, vingt minutes avant de porter à la table, mettez au four la casserole que vous placerez sur une chevrette afin d'éviter l'ébullition. De cette façon le pouding deviendra ferme sur le dessus et assez pris pour être renversé sans craindre qu'il ne se déforme. Au moment de servir, sortez le moule de

l'eau, essuyez-le, placez-le sur le plat, retournez-le, laissez un moment le pouding suinter l'eau qu'il pourrait contenir, puis enlevez le moule le plus droit possible, et masquez le pouding avec un peu de sabayon; servez enfin avec une saucière garnie de sabayon.

Sabayon. — Mettez dans une casserole 200 gr. de sucre en poudre avec six jaunes d'œufs bien frais que vous battrez jusqu'à ce qu'ils arrivent à l'état crémeux; quelques moments avant de servir, joignez une demi-bouteille de bon vin d'Espagne, mêlez bien, et mettez sur un feu doux; fouettez alors avec un fouet à blancs d'œufs, afin de faire prendre les jaunes en crème; retirez du feu, fouettez de nouveau pour faire mousser le plus possible, et versez dans la saucière.

Gelée de bananes garnie de fraises.

Composition : liqueur de bananes, jus d'oranges, sirop, colle. Les fraises doivent être marinées au sirop et à la liqueur avant d'être mêlées à la gelée. Si la gelée est destinée à un dîner où les dames sont en grand nombre, les fraises doivent dominer; si elle est faite en vue des messieurs, c'est la liqueur. Autant cette composition est délicate lorsqu'elle est faite avec de la vraie liqueur de bananes, autant elle est détestable si la liqueur est frelatée.

Croque-en-bouche au chocolat pistaché.

Avec de la pâte à brioche que vous abaisserez très-mince, foncez de petits moules à tartelettes; garnissez-les avec une crème pâtissière au chocolat, recouvrez-les de la même pâte que vous souderez bien, faites cuire, puis refroidir pour glacer au chocolat, sur lequel vous sèmerez des pistaches bien vertes et hachées également. Laissez la glace se raffermir, puis parez les tartelettes pour les rendre égales de grandeur. Si l'on veut mouler le croque-en-bouche dans un moule uni, il faut, pour plus de facilité, avant de commencer à souder les tartelettes ensemble, en prendre la mesure, en en plaçant un rang que l'on montera en couronne dans le fond du moule. Pour souder, on e

ploiera de la glace royale travaillée avec du blanc d'œuf et à laquelle on mêlera du chocolat bien fondu. Les soudures ne doivent pas s'apercevoir au dehors. Après avoir soudé le premier rang du tour du moule, on soude le fond, et on continue jusqu'à la hauteur voulue. On met ensuite le moule à l'étuve afin de sécher les soudures, et, une heure avant de servir, on démoule sur un socle et on garnit de sucre bien filé.

Glace Chantilly au café.

Préparez une crème anglaise au café (voy. p. 16), et laissez-la refroidir. Deux heures avant de servir, sanglez bien le moule dans lequel vous voulez opérer, puis mettez dans une terrine la quantité de crème fouettée convenable pour le moule, versez-y peu à la fois la crème au café, et, avec le fouet, agitez de manière à bien mêler les deux crèmes; découvrez le moule, essuyez-le bien et coiffez-le de papier; puis, versez-y l'appareil de façon à remplir exactement le moule; couvrez d'un papier, fermez et entourez de sel ou salpêtre, de glace, et d'une grosse toile pour éviter autant que possible l'introduction de l'air qui fondrait la glace. Si par cas cependant la glace fondait, il faudrait retirer l'eau et remettre à nouveau sel et glace. Pour conduire à bien cette opération, il n'y a pas, en effet, à faire économie de sel ou de salpêtre. Au moment de servir, retirez le moule de la glace, essuyez-le, enlevez le couvercle et le papier, renversez sur un plat garni d'une serviette, démoulez, enlevez la coiffe de papier et servez.

Glace à l'essence de cédrat frais.

Zestez les cédrats le plus mince possible et sans attaquer le blanc; faites infuser pendant plusieurs heures les zestes avec un peu d'eau, mettez du sirop de sucre à glace avec autant de jus d'oranges et de citrons; ajoutez-y, peu à la fois, de l'essence d'infusion de cédrat, goûtez, puis glacez comme pour glace au citron. La composition doit être plutôt douce.

4e MENU POUR LE MOIS DE MARS.

Servi à la Russo-Française.

Dîner. VINS.

Potage d'Orge perlée au Chasseur.
Potage de petits Choux à la crème de choux-fleurs.
Roulés de Poulets et Kromosquis de Foies gras aux truffes.
Filet de Veau à la Printanière.

Filets de Soles à la Cardinal.
Côtelettes d'Agneau à la Princesse aux pointes d'asperges.
Aspic de filets de Pintades à la Royale.
Punch à la Romaine ou Sorbet.

ROT. Canetons et Bécassines garnis de cresson. Salade.
Haricots verts maître d'hôtel.
Fonds d'Artichauts à l'Italienne.
Charlotte de Bananes au marasquin.
Gâteau de millefeuilles à l'Ancienne.

DESSERT.

Glaces { Crème chocolat. Cerises.
CORBEILLES de fruits, Fromage, Compotes, Petits-fours, Bonbonnières garnies.

Potage d'orge perlée au Chasseur.

Faites blanchir de l'orge perlée d'Allemagne, égouttez-la sur un tamis, et versez-la sur un linge double, afin de la bien visiter; mettez-la ensuite dans une casserole à potage, mouillez avec du consommé chaud au fumet de lapereau et de faisan, s'il est possible ; ajoutez un oignon piqué de quelques girofles, un bouquet de poireaux et céleri, faites mijoter jusqu'à ce que l'orge soit cuite, et tenez au chaud pour finir le potage au moment de servir. Vous aurez, d'autre part, enlevé les filets et les cuisses de plusieurs lapereaux : faites-les cuire au four entre des bardes de lard, en les tenant un peu vert-cuits, puis égouttez et épongez pour enlever le gras du lard. Procédez de même avec le faisan. Pilez

le mieux possible, joignez un peu de fumet de gibier réduit, mêlez et passez au tamis; mouillez aussi avec du fumet, passez à l'étamine, mettez dans une casserole, couvrez et chauffez au moment de servir, en ayant soin de bien tourner avec une large cuiller de bois sur un feu modéré; versez ensuite dans la soupière, puis ajoutez l'orge que vous égoutterez de sa cuisson; mêlez bien, et versez le consommé au fumet de gibier. Le mélange doit arriver à un bon résultat pour le sel si vous avez bien préparé les cuissons.

On peut joindre au potage un peu de quenelles de gibier, il n'en sera que plus riche. Voy. *Quenelles à potage*, p. 3.

Potage de petits choux à la crème de choux-fleurs.

Faites blanchir une tête de chou-fleur, égouttez, taillez-la en morceaux dans une casserole, ajoutez du consommé, cuisez, réduisez et passez au tamis. Mettez du velouté dans une autre casserole, joignez-y la purée de choux-fleurs, réduisez très-serré, assaisonnez de poivre fin, muscade râpée, trois ou quatre jaunes d'œufs, liez en faisant jeter quelques bouillons; retirez alors du feu, incorporez quelques jaunes d'œufs durs passés au tamis et d'autres crus, mêlez le tout, et mettez-en dans un moule à tartelettes que vous ferez pocher au four, afin de vous assurer que la crème a assez de corps pour ne pas se délayer dans le consommé; laissez refroidir, puis, avec la composition et à l'aide d'un cornet, garnissez des choux de la grosseur d'une noix, ouverts dessus et vidés; remplissez-les également et posez-les dans un plat à sauter que vous couvrirez d'un papier huilé. Vingt minutes avant de servir, pochez-les au four pas trop chaud, dressez-les ensuite pour les envoyer avec la soupière, et ne versez dans le consommé qu'au moment de servir.

Roulés de filets de poulets.

Enlevez les filets de plusieurs poulets que vous parerez comme pour suprême; divisez-les en deux sur la longueur, aplatissez-les sur une serviette mouillée, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade râpée, puis étendez dessus un lit de farce de volaille dans

laquelle vous aurez fait entrer beaucoup de sauce allemande, du persil et des champignons cuits et hachés très-fin. Roulez alors vos filets en commençant par la pointe et sans trop les serrer; donnez-leur la forme de gros bouchons, placez-les sur un plafond, et passez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain très-fine; un quart d'heure avant de servir, faites-les frire dans du beurre fondu et à friture très-chaude, puis retirez-les sur le coin du fourneau, afin de finir la cuisson; égouttez sur un linge, dressez en couronne, et garnissez le puits avec des kromosquis.

Kromosquis de foies gras aux truffes.

Taillez en dés du foie gras cuit, mettez dans un plat à sauter, joignez un tiers de truffes taillées de même et cuites avec du fond de cuisson de volaille et un peu de madère ; versez dessus de la vilieroy bien réduite, mêlez doucement pour ne pas déformer le foie ; versez alors sur un plafond, étendez avec le grand couteau, façonnez en carré, couvrez d'un papier beurré et mettez au frais. Une heure avant de servir, divisez en petits carrés d'égale grosseur que vous arrondirez avec les mains et que vous déposerez sur un plafond ; puis passez-les dans de la pâte à frire, et faites frire à friture un peu chaude. Aussitôt qu'ils auront pris une belle couleur, égouttez-les, salez légèrement et dressez en buisson au milieu des roulés.

Filet de veau à la printanière.

Voy. *Filet de veau à la Toulouse*, p. 107.

Pour la garniture, bouquets de laitues braisées, pois frais cuits à l'anglaise, petites carottes et pommes de terre nouvelles bien nettoyées au torchon et cuites à l'eau un peu salée ; égouttez, puis mettez du beurre frais, un peu de persil haché, sel et poivre fin, et sautez sans chauffer. Servez avec le filet une demi-glace dans une saucière.

Filets de soles à la Cardinal, voy. plus loin.

Côtelettes d'agneau à la Princesse aux pointes d'asperges.

Pour servir une entrée de côtelettes bien proportionnées de forme et de grosseur, faites avec de la chair d'agneau une farce dans laquelle vous mettrez de lard frais le quart de la chair, persil, champignons cuits, sel, poivre, muscade râpée et quelques jaunes d'œufs, le tout bien pilé et passé au tamis à quenelles. Après avoir taillé et paré les côtelettes, assaisonnez-les, passez dessus au moyen d'un pinceau un peu de blanc d'œuf, et placez-les sur une serviette. Epongez ensuite légèrement et enduisez-les d'une couche de farce de chaque côté : à cet effet, on les dispose sur un couvercle de casserole; puis on les enlève avec le grand couteau pour les ranger dans un plat à sauter garni de beurre clarifié; à ce moment on les masque de beurre, on les couvre d'un papier, et, vingt minutes avant de servir, on fait partir sur un feu vif, en ayant soin de retourner avec la palette, afin de cuire d'égale couleur, et on égoutte le beurre. On verse alors sur les côtelettes un peu de bonne glace de volaille, et on les dresse autour d'un buisson de pointes d'asperges : il est bon d'appuyer sur les asperges pour bien accoter les côtelettes; on remet ensuite des asperges pour finir en pyramide, enfin on sème dessus les têtes d'asperges chauffées à part, on glace les côtelettes, et, si l'on veut, on les garnit.

Pour les asperges aux petits pois, voy. p. 125.

Aspic de filets de pintade à la Royale.

Foncez avec un peu de gelée très-claire un moule d'entrée uni à cylindre; aussitôt la gelée prise, placez dessus cinq petites crêtes blanches et bien cuites, entourez-les avec des truffes tournées en forme de rognons de coq, remplissez les vides avec des rognons cuits bien blanc, recouvrez de gelée, puis garnissez le tour avec des montants en ronds de filets de pintade, de truffes et de langue préparés à l'avance. Il faut de cinq à six de ces montants; les truffes doivent avoir été cuites au vin de Madère,

et la gelée assaisonnée à l'estragon. Les ronds seront tenus de la grandeur d'une pièce de deux francs. Vous aurez aussi fait prendre un peu de gelée dans un plat à sauter. Placez bien correctement, afin de figurer les croissants, un rond blanc, un rouge, un noir, un blanc, en les tenant exactement de la hauteur du moule; couvrez-les de gelée que vous laisserez raffermir, afin de pouvoir les tailler et les enlever d'une seule pièce pour les appliquer sur le montant du moule ; soudez-les bien, et entre chacun mettez de petites crêtes et des rognons. Pour réussir ce travail, il faut avoir bien pris ses dispositions et veiller à ce que les parties qui doivent former les croissants aient les pointes en bas après avoir démoulé l'aspic. Lorsque le tour sera garni, remplissez le vide avec crêtes, rognons, émincés de truffes, langue et blancs de filets de pintade; croûtonnez alors les crêtes de l'aspic, puis le tour. Les pintades seront cuites en entrée de broche ou de four; on tirera l'essence des légumes avec un peu de gelée, on passera, et on dégraissera pour joindre au ragoût qui sera mis dans l'intérieur de l'aspic.

Cette entrée peut se surmonter d'un hâtelet. On soude alors sur le fond du plat un montant destiné à recevoir le hâtelet, et on masque avec un peu de beurre ou de sauce chaud-froid. Pour démouler, après avoir trempé le moule dans l'eau chaude, on retourne le plat afin d'introduire le montant dans la douille du moule : cette opération demande à être menée vivement. On garnit les vides avec de la gelée hachée, puis on plante le hâtelet dans le montant qui a été garni à l'intérieur avec de la mie de pain ou de la pâte ferme. Pour servir, il vaut mieux ne pas tailler dans toute l'épaisseur et s'arrêter au milieu, en tournant le couteau à gauche et en avançant plus ou moins, selon le nombre de parts qu'on désire obtenir. Pour faciliter la taille, on enlève un morceau qui fait de la place.

Sorbet ou Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Canetons et bécassines garnis de cresson.

Voy., pour les croûtons, p. 86.

Haricots verts maître d'hôtel, voy. p. 134.

Fonds d'artichauts à l'Italienne.

Hachez des fonds d'artichauts, mêlez-les dans une casserole à une égale quantité de champignons à laquelle vous joindrez un peu de fond de volaille ; faites réduire ; ajoutez un peu de persil haché et d'allemande bien liée, muscade, poivre fin, parmesan râpé, et mêlez. Garnissez ensuite les fonds que vous aurez préparés sur un plafond beurré, couvrez-les d'un peu de parmesan, arrosez avec du beurre fondu, et, vingt minutes avant de servir, faites glacer au four. Dressez en pyramide et coulez dessous une demi-glace.

Charlotte de bananes au marasquin.

Appareil de crème à l'Anglaise, auquel on joint de bon marasquin, de la colle et de la crème fouettée. Garnissez le fond du moule avec un lit d'escalopes de bananes marinées dans du marasquin, un lit de crème, un lit de bananes, en continuant ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Entourez-le alors et couvrez-le de glace.

Si cette charlotte est destinée à figurer sur table, le dessus a besoin d'être décoré. On garnira en conséquence le fond du moule d'un rond de papier huilé ; on montera le tour en biscuits bien serrés l'un contre l'autre, de manière à ce que la crème ne se voie pas, ce qui ferait mauvais effet ; enfin on confectionnera un rond en pâte à biscuit qu'on décorera à la glace rose et blanche.

Les bananes doivent être de la meilleure qualité ; on en enlève l'enveloppe pour les tailler et les mariner. Si l'on préfère les tailler en dés pour les joindre à la crème, la charlotte se fera ainsi : crème fouettée, un peu de colle, marasquin, purée de bananes mêlée à la crème et colle, puis les dés de bananes.

Gâteau de millefeuilles à l'Ancienne.

Faites des ronds de même grandeur avec du feuilletage bien usé, piquez-les et faites-les cuire bien également : il en faut de huit à dix pour un entremets ordinaire. Aussitôt qu'ils seront

refroidis, garnissez-les avec de la marmelade d'abricots, puis un rang de gelée de framboises, et montez-les sur un fond de pâte d'office. Les ronds se coupent en plaçant dessus un couvercle de casserole sur lequel on appuie, et en taillant avec le couteau. Après les avoir montés bien droit, faites deux œufs de pâte à meringue à dix œufs, masquez le gâteau le plus lisse possible, ornez le dessus d'un décor fait au cornet à la pâte à meringue, sablez avec des pistaches taillées en dés et des raisins de Corinthe bien épluchés, lavés, puis séchés à l'étuve ; sablez aussi avec du sucre dont vous aurez enlevé la glace, séchez à la bouche du four, et, avant de servir, garnissez le décor avec gelée de framboises et purée d'abricots.

Pour grosse pièce, ce gâteau demande à être plus haut de forme et seulement sablé et dressé sur socle.

Glace-crème chocolat, voy. p. 57.

Glace aux cerises, voy. p. 44.

5e MENU POUR LE MOIS DE MARS

Service à la Russo-Française.

Dîner.	VINS.
POTAGES { Consommé aux Œufs moelleux, Parmentier à la Financière.	Les vins sont, à dessein, laissés ici en blanc ; chacun y suppléera suivant les ressources de sa cave.
Saumon à la Richelieu.	
Rosbif à l'Anglaise, garni de pommes de terre, sauce raifort.	
Filets de Canetons à l'Ancienne.	
Croustade de riz aux Bécassines à l'Italienne.	
Filets de volaille à l'Ecossaise.	
Sorbet ou punch à la Romaine.	
ROTS. Cuisse d'Agneau et Pigeonneaux garnis de cresson.	
Fonds d'Artichauts aux fines herbes.	
Asperges en branches, sauce Hollandaise.	
Bavarois au café noir et blanc.	
Gelée de Dantzig aux Fraises.	
Gâteau aux Pistaches.	
DESSERT.	
GLACES { Crème aux Bananes. Crème aux Framboises.	
CORBEILLES de Fruits, Fromage, Compotes.	
Petits-fours variés, Bonbonnières garnies.	

Potage consommé aux œufs moelleux.

Faites cuire des œufs frais à six minutes d'ébullition, mettez-les dans l'eau fraîche, enlevez la coque et remettez à l'eau fraîche ; puis, au moyen d'une ouverture ronde, extrayez de chaque œuf le jaune que vous mettrez dans une casserole ; enlevez-en aussi tout le blanc que vous pourrez, afin de les rendre très-minces, et posez sur une serviette. Mêlez alors une partie des jaunes avec de la farce de volaille délicate et bien assaisonnée, garnissez-en un cornet de papier huilé et farcissez les œufs. Lorsque vous les jugerez bien remplis, rebouchez l'ouverture avec le morceau que vous aviez retiré et que vous tremperez dans du blanc d'œuf

un peu battu. Mettez les œufs ainsi préparés dans un plat à sauter où vous aurez versé du consommé, couvrez d'un papier huilé, et, une demi-heure avant de servir, versez dessus du consommé bouillant, puis présentez un peu au feu. Aussitôt que les œufs seront chauds, laissez sur le coin du fourneau pour les pocher. Au moment de servir, versez le consommé dans la soupière, et, à l'aide d'une cuiller percée, déposez les œufs dans le consommé.

Pour plus de sécurité, il convient de faire une épreuve avant de farcir les œufs.

Potage Parmentier à la Financière.

Tirez une essence de mirepoix mouillée au consommé de volaille, passez-la à la serviette; délayez quelques cuillerées de fécule de pommes de terre dans du consommé, puis mouillez avec l'essence au consommé que vous verserez bouillante; mettez sur le feu, et tournez avez la cuiller en bois pour lier sans grumeaux. Aussitôt l'ébullition levée, placez sur le coin du fourneau, faites cuire, écumez, et liez le potage avec quelques jaunes d'œufs et un bon morceau de beurre fin; versez dans la soupière, dans laquelle vous aurez mis rognons de coqs et petites crêtes blanches et bien cuites, quenelles de pommes de terre à la farce de volaille et cerfeuil haché et blanchi. Ces quenelles se font au moyen de petites cuillers à café : on les met dans un plat à sauter, puis on passe dessus, à l'aide d'un pinceau, un peu d'œuf battu mêlé à du beurre fondu; on les poche au four, et, vingt minutes avant de servir, on les enlève avec la palette pour les égoutter sur un linge.

Saumon à la Richelieu.

Il faut une darne de moyen saumon pour chaque plat à servir. Grattez-les, échaudez-les, puis divisez-les en deux sur la longueur; marquez-les dans une braisière garnie de sa feuille, mouillez avec une essence de mirepoix faite au vin blanc, ajoutez une demi-bouteille de madère ou de marsala, un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, thym, girofles; salez le

dessus du saumon, mettez un bon morceau de beurre, couvrez de bardes de lard, et donnez trois quarts d'heure de cuisson sans faire bouillir. Enlevez alors le saumon pour passer la cuisson à la serviette, puis remettez-le dans la braisière, dégraissez et tenez au chaud. Versez ensuite dans une casserole à réduire une partie de la cuisson avec de l'espagnole, réduisez vigoureusement et finissez avec un peu de glace et de fond de truffes ; passez à l'étamine dans un bain-marie, et, au moment de vous en servir, incorporez un morceau de beurre fin ; vannez, saucez et présentez la saucière bien garnie.

Quant au saumon, égouttez-le, taillez-le et dressez le dans un plat long sur deux rangs surmontés d'un troisième ; garnissez le tour avec des quenelles de brochet faites à la cuiller et garnies d'un salpicon de truffes et de champignons hachés ; entourez les quenelles de moyens champignons ou d'escalopes de filets de soles, saucez et recouvrez les champignons avec des truffes cuites au madère et tournées en olives. Il est bon d'espacer les quenelles et d'en tourner le gros bout vers le bord du plat.

Rosbif à l'Anglaise, voy. p. 33.

Filets de canetons à l'Ancienne.

Pour les filets cuits en entrée de four, voy. p. 25. Pour finir, passez les cuisses au beurre afin de leur donner couleur; égouttez, passez de même du lard maigre de poitrine taillé en petits carrés longs; mettez les cuisses et le lard dans une casserole avec oignon piqué de deux girofles, bouquet de persil garni de laurier et thym, et de l'espagnole; faites cuire à petit feu. Aussitôt que le lard sera cuit, égouttez-le dans une passoire que vous aurez mise sur une étamine placée elle-même sur une casserole, puis, retirez le lard, mettez-le dans un bain-marie tenu au chaud; passez la sauce et réduisez-la à son point. D'un autre côté, vous aurez fait cuire des petits pois comme pour pois au beurre : égouttez-les, retirez le persil et les oignons, mettez-y le lard avec un peu de sauce bien chaude, et faites jeter un bouillon au moment de vous en servir pour garnir le puits des filets de

canetons que vous aurez détachés ; parez les filets et dressez-les en couronne, la pointe taillée carrément, le gros bout bien arrondi et dressé en dehors; saucez les filets avec la sauce bouillante.

Croustade de riz aux bécassines à l'Italienne.

Faites une croustade basse en forme de turban, large du pied, cuisez-la sur le plat où elle doit être servie ; évidez-la ensuite le plus possible, et garnissez-la de riz cuit à l'Italienne ou à la Française. Le riz a besoin d'être ferme pour être facilement dressé en pyramide. Autour de la croustade dressez des bécassines que vous aurez désossées en partie, en supprimant les os du dos et des cuisses. D'autre part, vous aurez fait avec les intérieurs un gratin, en y joignant lard frais et foies de volaille, le tout bien assaisonné et passé au tamis : garnissez-en les bécassines, recousez-les avec du gros fil, bridez-les, bardez-les et marquez-les dans un plat à sauter que vous aurez foncé avec un peu de mirepoix ; salez le dessus, joignez laurier, thym, girofles, quelques grains de poivre, couvrez avec de la pâte faite à l'eau, soudez autour du plat et donnez une petite heure de cuisson ; puis, tenez au chaud et ne déballez et débridez qu'au moment de dresser.

Le riz se cuit avec du fond de volaille ou de noix de veau ; on le finit avec bon beurre et fromage de parmesan râpé, si l'on sert à l'Italienne. Le gros des bécassines se place en bas et les pointes en haut. Bien glacer au moment de servir.

Filets de volaille à l'Ecossaise.

Faites cuire six poulets en entrée de four, puis laissez-les refroidir; enlevez alors les filets, retirez la peau et supprimez l'os; mettez-les sur un plat quand ils seront tous parés, et retirez les os des cuisses que vous mettrez, avec les carcasses, dans une casserole qui contiendra les légumes de la cuisson. Mouillez avec un peu de madère et de gelée, cuisez une heure à petit feu, passez à la serviette, dégraissez ; faites réduire pour obtenir le double de force de la gelée, et mettez à part dans un bain-marie.

Parez alors les filets en leur donnant même forme et même grandeur, les gros bouts bien arrondis et les bouts taillés carrément. Enlevez toute la partie arrondie du dessus du filet, en ayant soin de ne pas le rompre, et mettez à part après avoir paré comme pour suprême. Pilez ensuite les parures en y faisant entrer un peu d'essence à la gelée, passez au tamis fin, incorporez moutarde fine et poivre fin, mêlez bien, et mettez dans un petit moule à dariole, que vous placerez sur de la glace afin de faire prendre. La composition a besoin d'être ferme, sinon il faudrait y ajouter de la gelée bien réduite, de manière à pouvoir recouvrir le filet d'une couche sur laquelle on sèmera de la langue salée et des cornichons taillés en petits dés ; laissez prendre afin de pouvoir faire entrer le salpicon avec la lame du grand couteau. Vous aurez aussi mis un plafond sur de la glace, et fait prendre une mince couche de gelée : rangez les filets dessus, glacez-les avec de la gelée réduite, et couvrez. Pour la chair des cuisses, taillez-la en dés, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade râpée, huile, citron ; faites une petite mayonnaise dans laquelle entreront le reste de la purée, un peu de moutarde fine et de gelée réduite ; mêlez le tout, peu à la fois, avec le salpicon. Foncez alors avec de la gelée un moule à pyramide, garnissez-le, couvrez-le et entourez-le de glace. Une demi-heure avant de servir, démoulez sur le milieu du plat, dressez autour les filets, et croûtonnez avec de petits croûtons et de la gelée hachée.

Punch ou Sorbet, voy. p. 11.

Cuisse d'agneau et pigeonneaux garnis de cresson, voy. p. 191.

Fonds d'artichauts aux fines herbes.

Blanchir les fonds, puis les cuire avec du fond de volaille, les faire tomber à glace, les dresser, et saucer avec une demi-glace finie avec persil haché et blanchi, et jus de citron.

Asperges en branches, sauce Hollandaise, voy. p. 83.

Bavarois au café noir et blanc.

Confectionnez deux appareils de bavarois, un à blanc et bien parfumé, l'autre à l'essence de café noir; huilez ensuite un moule uni que vous diviserez en quatre au moyen de cartons blancs et minces; mettez le moule sur la glace, versez les appareils de façon à en produire deux blancs et deux noirs, puis retirez les cartons, entourez et couvrez le moule de glace. Le reste des appareils sera mis dans de petites casseroles que vous entourerez aussi de glace. Un peu avant de servir, démoulez sur le plat, et garnissez avec des croûtons blancs et noirs.

Gelée de Dantzig aux fraises.

Si l'on veut avoir une belle gelée, il faut se garder des eaux-de-vie d'imitation; avec elles la gelée, en se congelant, devient louche et blanche, ce qui est du plus détestable effet. Faites plusieurs épreuves afin d'arriver à la rendre délicate et assez forte pour qu'elle puisse, sans accident, attendre le moment du service. Les fraises seront mises à mariner dans du sirop et un peu d'eau-de-vie, puis égouttées sur un tamis et sur une serviette. Entourez alors le moule de glace pilée, et introduisez-y un peu de gelée. Aussitôt qu'elle sera prise, mettez un rang de fraises, recouvrez de gelée, laissez prendre, finissez de remplir le moule comme vous avez commencé, et couvrez de glace. Au moment de servir, démoulez près de la salle à manger et bordez la gelée avec de belles fraises marinées.

Gâteau aux pistaches.

Proportions : sucre, 750 gr.; farine, 500 gr.; beurre, 300 gr.; pistaches, 600 gr.

Émondez les pistaches et divisez-les en trois parties, dont l'une sera hachée fin et la deuxième sera pilée en y mêlant du jaune d'œuf et un peu de sucre ; mettez celle-ci sur une assiette ; cassez les œufs dans un bassin, ajoutez-y le sucre, fouettez pour bien mêler, puis placez le bassin sur de la cendre chaude et fouettez de nouveau pour bien faire monter l'appareil ; incorporez alors

la pâte de pistaches, puis la farine, versez le beurre que vous aurez mis à fondre sur le coin du fourneau, mêlez légèrement, puis versez la composition dans trois plats à sauter que vous aurez beurrés et dont vous aurez garni le fond avec un papier beurré ; faites-les cuire à four moyen de chaleur. Pilez ensuite le reste des pistaches, en y joignant sucre et crème, et disposez un appareil avec six jaunes d'œufs et deux verres de crème ; faites prendre à l'Anglaise, et joignez-y les pistaches pilées ; mêlez bien, versez le tout dans une terrine et laissez refroidir. Avec cette composition garnissez le gâteau, puis sablez avec les pistaches le plus abondamment possible, de façon à ce qu'il soit bien vert.

Les trois pièces garnies se placent l'une sur l'autre, la plus large dessous. Si l'on veut les disposer en forme de millefeuilles, il faut en faire un de plus et d'égale grandeur.

Glace-crème aux bananes.

Disposez un appareil comme pour la crème à la vanille, et faites-le prendre de même. Un peu avant de finir, passez au tamis les bananes, ajoutez un peu de liqueur de bananes, mêlez à la crème, puis ajoutez la crème fouettée. Moulez comme pour les autres glaces à la crème.

Glace aux framboises, voy. p. 31.

6e MENU POUR LE MOIS DE MARS.

Service à la Russo-Française.

Dîner.	VINS.
POTAGES { Consommé aux Croûtes Crécy. Crème de Gruau à l'Ecossaise.	
Petites Croustades à la Saint-Cloud, et Palais de Bœuf à la Soubise.	
Turbot et Truite garnis de pommes de terre, sauces Hollandaise et Génevoise.	
Noix de Veau des Gourmets.	
Timbale de Poulardes à la Béchamel.	
Salade de Homard à la Cardinal.	
Punch à la Romaine ou Sorbet.	
ROTS. Pintades piquées et Canetons bardés, garnis de cresson.	
Fonds d'Artichauts à la Bordelaise.	
Petits Pois au beurre.	
Pouding de Fruits au marasquin.	
Biscuit garni et glacé au chocolat.	
DESSERT.	
Glaces { Crème pistaches. Crème groseilles.	
CORBEILLES de Fruits, Compotes, Fromage. Petits-fours variés, Bonbonnières garnies.	

Potage aux croûtes Crécy.

Faites blanchir la chair de plusieurs grosses carottes, cuisez-les avec du consommé et réduisez ; passez au tamis. Ajoutez un quart de farce de volaille, et étalez-en une couche un peu épaisse sur une tranche de mie de pain. Mettez aussi dans un plat à sauter un peu de beurre frais, puis la tranche farcie que vous glacerez avec du beurre fondu, et faites partir sur le feu afin de frire le pain, puis pochez au four. Égouttez ensuite et taillez la tranche en morceaux pour vous assurer qu'elle est bien cuite.

Pour être bien réussies, ces croûtes exigent du pain à potage frais ; elles doivent être d'égale épaisseur en pain comme en farce, et cuites au moment de servir. D'ordinaire on les taille

en losanges, on les dispose sur un plat et on les envoie avec la soupière garnie de consommé.

Potage-crème de gruau à l'Écossaise.

Faites blanchir quelques poignées de gruau d'Ecosse, égouttez et mouillez avec du consommé, cuisez à petit feu deux ou trois heures, puis passez à l'étamine, et tenez au chaud dans un bain-marie. Un peu avant de servir, ajoutez du consommé bouillant, et faites chauffer. Prenez alors un peu de ce consommé pour ramollir de la purée de grouses que vous aurez fait cuire en entrée de four et des carcasses desquelles vous aurez tiré l'essence ; chauffez sans laisser bouillir et versez dans la soupière que vous aurez garnie de deux moyens ris de veau cuits bien blanc et taillés en dés gros comme le bout du doigt.

Petites croustades à la Saint-Cloud.

Les croûtes des croustades ont besoin d'être bien délicates et de belle couleur, et les couvercles en feuilletage doivent être bien levés. La garniture se compose d'un poulet taillé en petits filets, ainsi que d'un quart de langue à l'écarlate, le tout braisé vert-cuit. La cuisson faite, réduisez-la avec de bon velouté et de la purée de champignons. Au moment de servir, faites chauffer un peu de cet appareil dans un plat à sauter, versez-y les filets de volaille et la langue ; chauffez sans faire bouillir; garnissez les croustades aux trois quarts ; puis remplissez avec l'appareil bouillant ; dressez en couronne et comblez les vides avec les palais de bœuf.

Palais de bœuf a la Soubise. — Faites blanchir des palais, rafraîchissez, égouttez, et marquez-les dans une casserole avec oignon piqué de girofles, carotte coupée en morceaux et bouquet de persil ; mouillez-les avec de grand bouillon, cuisez jusqu'à ce qu'ils deviennent moelleux, égouttez, et mettez en presse entre deux couvercles. Cette opération doit être de préférence faite la veille. Pour finir, divisez les palais en carrés longs comme la moitié du pouce, percez chacun d'eux avec un moule de boîte à colonne, enduisez-les de villeroy dans laquelle vous

aurez fait entrer de la purée d'oignon bien réduite ; rangez-les sur une plaque, laissez refroidir, puis panez-les une fois au naturel, et une seconde fois en les passant dans des œufs battus et un peu salés. Disposez alors sur des couvercles pour faire frire à friture un peu chaude, puis retirez sur le coin du feu pour les atteindre intérieurement; égouttez, salez et dressez en buisson dans le puits des croustades.

Turbot et Truite garnis de pommes de terre, sauces Hollandaise et Génevoise, voy. p. 3.

Noix de veau des gourmets.

Choisissez une noix de belle qualité, enlevez toutes les parties nerveuses, divisez-la en deux sur la longueur en supprimant les bouts pour que les morceaux soient d'égale grosseur aux extrémités ; puis, taillez les deux pièces et aplatissez-les de manière à leur donner l'apparence d'un rouleau de papier qu'on déroule; assaisonnez de sel, poivre fin et muscade râpée; piquez avec la pointe du couteau un peu partout la pièce ; puis étendez dessus une couche de farce que vous aurez préparée avec les parures de la noix, du lard frais haché très-fin et le double de purée de truffes ; le tout bien assaisonné et additionné d'un œuf et de trois jaunes. Pilez et passez au tamis le veau aussi bien que les truffes.

Roulez alors et cousez la noix à la ficelle, bouchez les bouts avec les bardes les plus fermes du lard, enveloppez le tout de bardes que vous maintiendrez à la ficelle ; marquez-la dans une casserole à braiser avec des tranches de jambon cru, une mirepoix que vous aurez passée au beurre et fait tomber à glace avec du bouillon, un bouquet de persil garni de quelques girofles, poivre en grain, épluchures de truffes, demi-bouteille de madère, et un flacon de purée de conserve de tomates. Faites suer quelques minutes sur un feu un peu vif, mouillez avec du fond de cuisson de volaille ou de noix de veau; aussitôt l'ébullition montée, couvrez et faites cuire au four, en ayant soin de retourner pour que la cuisson soit égale partout. Une heure et

demie suffit. Egouttez alors pour avoir le fond, puis remettez dans la casserole avec les légumes, et tenez au chaud. Passez ensuite le fond, dégraissez-le et prenez-en une partie pour joindre à de l'espagnole que vous aurez commencé à réduire avec du madère ; après réduction au glacé, passez au bain-marie, et tenez bouillant près du fourneau. Au moment de servir, déballez les noix, taillez sans déformer, dressez sur deux rangs au milieu du plat, disposez à chaque bout, deux cervelles de veau braisées bien blanches, passez le couteau dedans pour les découper sans les déformer, et garnissez les flancs avec un ragoût de crêtes moyennes et de beaux rognons de coqs. Dessus semez des truffes tournées en olives et cuites au madère et à la glace de volaille, et glacez avec le reste de la cuisson que vous aurez réduite vigoureusement avec la cuiller de bois. La sauce se sert à part.

Si l'on veut que la noix soit élevée sur le plat, on préparera un fond en riz ou en pain que l'on enduira de farce et que l'on ne fera pocher qu'au moment de servir, afin qu'il soit bien chaud lorsqu'on placera la noix dessus.

Timbale de poulardes à la Béchamel.

Prenez les cuisses de poulardes pour en faire une farce que vous assaisonnerez un peu relevée en muscade, sel et poivre blanc, et qui doit être assez résistante pour conserver la forme de timbale. Beurrez ensuite grassement un moule, et enduisez-le de farce. D'autre part, vous aurez préparé les estomacs des poulardes pour les cuire en entrée de four, de façon à ce que la cuisson soit faite à temps pour, après les avoir déballés, divisés, enlevé la peau, émincés, mis dans un plat à sauter, après avoir versé dessus un peu de béchamel et un bon morceau de beurre fin, en garnir l'intérieur du moule. Recouvrez alors avec un rond de farce préparé à l'avance sur un papier beurré et que vous détacherez avec un grand couteau trempé dans l'eau bouillante, et soudez pour bien fermer la garniture. Mettez le moule dans une casserole à glacer, et versez de l'eau bouillante de façon à le couvrir aux trois quarts ; fermez d'un double papier beurré et placez la casserole à l'entrée du four pour pocher la farce ;

l'eau ne doit pas bouillir, et trois quarts d'heure de cuisson suffisent, après lesquels vous placerez sur le coin du feu en attendant de servir. Pour démouler, retirez de l'eau, essuyez le moule, passez entre la farce et le moule un moyen couteau, posez un plat dessus, retournez, laissez écouler le beurre que vous épongerez à l'aide d'une serviette, puis enlevez le moule. Saucez avec la béchamel seulement pour glacer l'entrée, et servez la sauce dans la saucière.

On préparera la béchamel avec un fumet fait avec les carcasses, ailerons et cols des poulardes, réduit à l'état de velouté avec de l'essence de poularde et fini, au moment de servir, avec du beurre fin et un peu de muscade.

Salade de homard à la Cardinal.

Chemisez avec de la gelée un moule fait en pyramide, foncez un tiers du moule avec une couche de mayonnaise rouge faite avec le corail des homards, auquel on ajoutera du rouge végétal si le corail ne suffit pas : le corail doit être préalablement broyé et passé au tamis fin, la mayonnaise additionnée de gelée réduite. Lorsque la couche rouge sera prise, masquez le reste du moule avec du blanc de homard émincé que vous appliquerez sur la gelée, puis garnissez le moule avec un ragoût de homard mélangé avec de la mayonnaise et assaisonné avec de la moutarde fine et l'intérieur des homards, le tout passé au tamis ; couvrez le ragoût de gelée, et entourez de glace. Foncez alors avec de la gelée de petits moules faits en forme de dôme, mettez par-dessus une couche de mayonnaise rouge, remplissez avec du ragoût et englacez. Un peu avant de servir, démoulez sur le plat, en commençant par les petits moules, que vous placerez au tour, et le gros au milieu ; entre les petits et le gros introduisez un rang de cœurs de laitues couchés en les inclinant un peu à droite, et croûtonnez avec croûtons et gelée hachée.

A défaut de petits moules, on couche sur un plafond une quinzaine de cuillerées de ragoût, auxquelles on donne la forme de quenelles un peu plates et bien égales de grandeur ; on les raffermit sur la glace, on les passe dans la sauce à l'aide de

deux fourchettes, et on les range sur un plafond mis sur de la glace pilée ; aussitôt qu'elles sont fermes, on les glace à la gelée réduite, et, au moment de servir, on les détache, on les pare et on les dresse en couronne en finissant avec la salade et les croûtons.

Punch ou Sorbet, voy. p. 11.

Pintades piquées et canetons bardés, garnis de cresson, voy. p. 11.

Fonds d'artichauts à la Bordelaise.

Mettez dans une casserole d'eau bouillante et salée seize moyens fonds; laissez-les-y sept à huit minutes, égouttez, puis versez dans une seconde casserole d'eau bouillante et salée où vous laisserez bouillir le même temps ; égouttez-les alors sur un tamis, puis marquez-les dans une casserole où vous aurez mis une bonne poignée d'échalottes taillées en deux et blanchies ; mouillez avec un verre de sauterne, ajoutez du fond de volaille, bouquet de persil, champignons hachés, un peu de jus de citron, et cuisez doucement. Aussitôt cuits, égouttez dans un plat à sauter, faites réduire la cuisson pour la passer au tamis fin, en y mêlant deux fonds ; remettez dans la casserole avec un peu d'espagnole, laissez jeter quelques bouillons, goûtez pour bien finir, joignez-y du persil haché et blanchi, et versez-en un peu sur les fonds afin de les tenir au chaud ; couvrez le reste et mettez au bain-marie. Au moment de servir, chauffez, et ajoutez un peu de beurre fin pour saucer les fonds, que vous aurez dressés dans la casserole d'argent.

Petits pois au beurre.

On ne doit employer que des pois frais cueillis et écossés de même. Avant de les mettre à cuire, on les étale sur un linge, et on retire ceux qui sont ronds et par conséquent d'une cuisson difficile. Cette vérification opérée, lavez les pois et mettez-les dans une casserole plutôt étroite que large, avec bouquet de persil, oignon moyen, sel, un bon morceau de beurre, un peu d'eau, et

faites partir sur un feu un peu vif; sautez-les plusieurs fois, puis couvrez d'un double papier beurré et du couvercle, et mettez sur de la cendre rouge pour cuire doucement; sautez plusieurs fois pendant la cuisson ; retirez-les ensuite du feu pour tenir au bain-marie si vous n'êtes pas prêt à servir. Au moment de servir, retirez le persil et l'oignon, ne laissez que peu de cuisson, incorporez du velouté seulement pour lier, chauffez, joignez un bon morceau de beurre divisé, mêlez doucement, et versez dans la casserole. Garnissez d'une couronne de bouchons de pain frits au moment et au beurre clarifié.

Pouding de fruits au marasquin.

Faites une purée de pommes de calville, à laquelle vous ajouterez autant de marmelade d'abricots; passez au tamis fin et mettez dans une terrine; frottez ensuite une orange sur un morceau de sucre, grattez le sucre sur la purée, puis couvrez. D'autre part, faites cuire du raisin de Corinthe avec un peu d'eau et de marasquin, et égouttez sur un tamis; faites aussi mariner avec du marasquin des cerises à demi-sucre; taillez enfin en dés du cédrat, un bon rond d'ananas confit et quelques amandes vertes confites. Après avoir mêlé le tout, faites un peu de gelée de marasquin, et chemisez un moule en commençant par le fond; puis, avec les cerises égouttées sur une serviette, foncez le moule en formant une couronne de cerises; semez ensuite un peu de tous les ingrédients, coulez dessus de la gelée et laissez prendre. Penchez alors le moule pour chemiser, et, au fur et à mesure, semez les divers fruits. Lorsque vous serez parvenu au quart du moule, garnissez le vide avec un appareil dans lequel vous aurez mis du marasquin et de la colle, et dont vous aurez vérifié la force; après l'appareil, posez un rang de macarons concassés et séchés à l'étuve, puis des fruits, de l'appareil, et ainsi de suite, en ayant soin de laisser prendre; englacez bien et couvrez de glace. Au moment de servir, démoulez à l'eau un peu chaude, et croûtonnez avec des croûtons en appareil que vous aurez fait congeler dans une petite casserole.

Biscuit garni et glacé au chocolat.

Proportions : seize œufs, cinq hectos de sucre et quatre hectos de fécule de pommes de terre. Ce gâteau demande à être confectionné la veille ; il se prête ainsi mieux à être taillé en rondelles ; de même on le reconstitue plus facilement en soudant les rondelles avec une crème pâtissière au chocolat. Pour plus de commodité, avant de le tailler on marque une ligne sur la longueur du biscuit. Lorsque tous les morceaux sont remis en place, on enduit le gâteau d'une légère couche de marmelade d'abricots pour que le glacé reste brillant ; puis on fait cuire le sucre et le cacao, en ajoutant un peu d'eau, et on laisse sur le coin du fourneau, en frottant de temps en temps sur les parois de la casserole afin de bien mêler. Pour s'assurer de la cuisson, on prend un peu de la composition qu'on roule entre le pouce et l'index : si elle ne s'attache pas, c'est qu'elle est suffisamment cuite. Retirez-la alors du feu, laissez reposer, puis donnez deux ou trois tours de cuiller et versez sur le biscuit, en veillant à glacer bien également. Seulement, il ne faut pas, si l'on veut obtenir un beau glacé, se préoccuper de la dépense. Ne déplacer le biscuit qu'après que le glacé est devenu ferme.

Si la pièce est pour entremets, le biscuit doit être fait dans un moule à charlotte, et dressé sur une serviette garnie d'un fond ; on l'entoure de petits gâteaux délicatement tournés. Au moment de découper on l'enlève de la table et on le taille en deux : une partie est laissée sur le plat ; l'autre est taillée en tranches qu'on dresse sur la partie vide du plat.

Glace-crème aux pistaches, voy. p. 102. **Glace à la groseille**, voy. Glace aux framboises, p. 31.

1er MENU POUR LE MOIS D'AVRIL.

Service à la Française.

Dîner.	VINS.
Potage printanier à la Sévigné. Filets de Barbue à la Régence. Rosbif à la Française. Poularde à la Montmorency. Filets de Veau à la Sicilienne.	
Côtelettes de Saumon à l'Impératrice. Grosses Asperges sauce Suprême. Hors-d'œuvre de rôt. Jambon Anglais, garni de Foies gras à la gelée. Punch à la Romaine.	
ROTS. Gigot d'Agneau et Pintades piquées, cresson. Bavarois vanillé, garni de Fraises. Gelée de Champagne, garnie d'Amandes vertes. Couglof à l'Abricot.	
DESSERT.	
GLACES { Crème aux Pistaches. A l'orange. CORBEILLES de fruits, Compotes, Fromages. Bonbons et Petits-fours.	

Potage printanier à la Sévigné.

Pour le consommé, voy. p. 1. Tous les légumes qui composent ce potage doivent être taillés le plus petits possible : les carottes et les navets se préparent en boules et en olives avec les cuillers à légumes ; les haricots verts se découpent en losanges ; on choisit les petits pois d'égale grosseur, et on ajoute têtes de choux-fleurs, chiffonnade d'oseille et laitue. Tous ces légumes sont blanchis aux trois quarts de cuisson à l'eau de sel, puis égouttés et finis au consommé.

Préparez alors une crème royale dans laquelle vous mêlerez une purée de filets de poulets, versez-la dans un moule uni bien

beurré, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir, et, un peu avant de servir, démoulez sur un couvercle de casserole, parez et taillez en gros dés que vous ferez glisser avec précaution dans la soupière, où vous aurez mis un peu de consommé chaud. Au moment de servir, versez le consommé bouillant, en évitant d'atteindre les dés, puis, avec une cuiller percée, ajoutez les légumes et mêlez légèrement. Il est essentiel de recommander aux personnes qui servent ce potage de ne pas agiter trop fort avec la cuiller.

Filets de barbue à la Régence.

Enlevez les filets d'une ou plusieurs barbues, divisez-les en carrés longs que vous épongerez entre deux linges, passez un peu de blanc d'œuf sur la partie sans peau, puis étalez une couche de farce de merlan dans laquelle vous aurez mis un beurre d'écrevisse, lissez et mettez dans un plat à sauter beurré avec du beurre frais et saupoudré de sel fin : il est bon de laisser un peu d'espace entre chaque morceau. Avec un pinceau, masquez ensuite chaque morceau avec du beurre frais fondu à l'état de crème, arrosez de quelques cuillerées à bouche de vin de Sauterne, et couvrez d'un papier beurré. Vingt minutes avant de servir, faites partir sur un feu vif ; aussitôt l'ébullition levée, mettez au four pour pocher sans faire prendre couleur. Si le four était trop chaud, couvrez d'un couvercle de casserole et veillez à la cuisson. Egouttez alors sur un linge chaud, et passez le fond dans une petite casserole pour le joindre à une partie de la sauce destinée à saucer les filets lorsqu'ils seront dressés en couronne et que le puits sera garni de laitances de carpes et de queues d'écrevisses. La sauce doit être du bon velouté réduit avec une essence de poisson marquée au vin de Sauterne ou du Rhin, quelques carottes, oignons émincés, persil, girofles, champignons, muscade râpée, poivre fin, et un morceau de beurre frais. Saucer peu sur le plat et envoyer la sauce dans la saucière.

Rosbif à la Française.

Prenez un ou plusieurs filets de bœuf de première qualité, que vous parerez et ferez mariner 24 heures dans une terrine avec oignons et carottes émincés, thym, laurier, persil, un peu de madère et d'huile. Quatre heures avant de servir, égouttez, semez du sel fin, couvrez avec de minces bardes de lard ; tenez le filet court en refoulant les deux bouts l'un sur l'autre, puis couvrez avec un morceau de risselle de graisse de bœuf bien battue, et ficelez sans trop serrer. Mettez la marinade dans une poissonnière, puis le filet, couvrez de dégraissis, et une heure et demie avant de servir, mettez au four un peu chaud, en arrosant fréquemment. Aussitôt la cuisson faite, égouttez le filet dans un plat à sauter, tenez à l'étuve, puis détachez le fond de la cuisson avec un peu de jus, passez dans une casserole, dégraissez, ajoutez quelques graines de mignonnette, faites bouillir, puis passez dans un bain-marie. Au moment de servir, déballez le filet, dont vous supprimerez le dessous, taillez-le en tranches sans le déformer, enlevez-le d'une seule pièce avec le grand couteau pour le placer sur le milieu du plat, garnissez les côtés avec des croquettes de pommes de terre rondes ou en olives, cuites au beurre et à la glace de volaille ; finissez de garnir le filet, glacez et envoyez le jus dans la saucière.

Afin d'avoir de bon jus pour rosbif à la broche, faites cuire ou rôtir au four quelques tranches de bœuf : quand elles ont pris une belle couleur, mettez-les dans une casserole, mouillez avec du jus, faites réduire de moitié, salez, clarifiez en ajoutant quelques tranches de bœuf émincé, un peu de mignonnette, et passez à la serviette.

Poularde à la Montmorency.

Après avoir vidé et flambé la ou les poulardes, on la garnit intérieurement avec un morceau de beurre manié avec du sel, on la bride et on pique les estomacs et les cuisses. On fonce ensuite une casserole avec quelques tranches de jambon cru, carottes,

oignons garnis de girofles, bouquet garni, thym et laurier, et on y met les poulardes. On mouille avec du consommé jusqu'à la hauteur de la partie piquée, et on fait partir sur un feu vif. Aussitôt l'ébullition, on couvre d'un papier huilé et du couvercle de la casserole, et on met au four afin que la cuisson soit égale. Avoir soin d'arroser. Une heure et quart suffit pour cuire, si la poularde est jeune. On enlève alors le papier pour glacer, on passe la cuisson, et on remet dans la casserole pour tenir au chaud; puis, on dégraisse le fond de la cuisson, on le passe à la serviette, et on en prend une partie qu'on mêle avec de bon madère et un peu de fond de champignons réduit dans une casserole, en y joignant l'espagnole nécessaire à saucer la pièce. Après avoir découpé la poularde et l'avoir dressée sur le milieu du plat, on la garnit d'une escalope de ris de veau ou d'agneau, de truffes et de champignons; on l'entoure d'une bordure de crêtes et de rognons de coqs, on sauce sobrement et on sert la sauce dans la saucière.

Filets de veau à la Sicilienne.

Après avoir divisé et paré les filets comme des grenadins de veau et les avoir piqués de lard fin, foncez avec des bardes de lard minces une casserole à glacer, placez-y les filets que vous mouillerez avec un fond de mirepoix cuite au consommé, faites lever l'ébullition, couvrez d'un papier et du couvercle mettez au four, cuisez une heure un quart à petit feu, en arrosant fréquemment, égouttez et parez. Passez ensuite le fond, dégraissez, remettez les filets dans la casserole avec un peu de fond et tenez au chaud. Réduisez le reste du fond avec un peu de purée de tomates, et mêlez-y un salpicon de foies de volaille que vous aurez fait pocher au beurre avant de les tailler, ainsi qu'un peu d'oignon taillé en gros dés et passé au beurre; égouttez et faites cuire et tomber à glace avec un peu de consommé, auquel vous joindrez persil haché, poivre fin et muscade; mêlez, versez dans un bain-marie, couvrez et tenez au chaud. Après avoir dressé les filets en couronne, on en garnit le puits.

Ce ragoût a besoin d'être un peu aigrelet : si donc la purée de

tomates est douce, on l'additionnera de jus de citron. Bien glacer les filets et servir la sauce tomate à part.

Les Siciliens font un usage immodéré de la tomate. Leur préoccupation, lorsqu'ils quittent la Sicile, est de s'informer si, dans le pays où ils vont aborder, il se trouve des tomates. Pour eux, la tomate est un aliment presque indispensable. Les Napolitains ont le même goût; seulement à la tomate ils joignent le macaroni.

Les filets ou grenadins de veau ont besoin d'être traités avec beaucoup d'attention : autant ils sont agréables lorsqu'on les cuit moelleux, autant ils le sont peu s'ils deviennent coriaces. On ne doit d'ailleurs employer que la fourchette pour les tailler.

Côtelettes de saumon à l'Impératrice.

Prenez une darne de saumon, enlevez les deux filets débarrassés de leur peau, et divisez-les en morceaux de l'épaisseur et de la dimension d'une petite côtelette. Beurrez alors un plat à sauter, placez-y les côtelettes que vous salerez légèrement et que vous arroserez de vin blanc; cuisez sur un feu modéré, en ayant soin de retourner avec une palette ou deux fourchettes pour éviter de casser les filets; après cuisson égouttez-les sur un linge, marinez-les dans un plat avec jus de citron, sel fin, poivre et huile, puis laissez refroidir sur la glace. Cuisez alors les arêtes et choisissez les plus grosses pour en former les os des côtelettes, après les avoir nettoyées et garnies d'une queue de crevette ; tenez au frais : la queue de crevette doit être parée des deux bouts. On fait entrer le fin de l'arête par le gros bout, et on le fait sortir par le petit, le plus long possible, de façon à pouvoir le planter dans le filet de saumon après qu'il est fini.

Faites ensuite une mayonnaise dans laquelle vous mettrez de la gelée bien réduite, assaisonnez-la et joignez-y de la moutarde fine et un peu de vert végétal; trempez-y les filets de saumon, puis placez-les sur une plaque que vous aurez mise sur glace. Il importe en effet de veiller à ce que la sauce ne soit pas trop molle et qu'elle couvre bien les côtelettes. Aussitôt la sauce

raffermie, parez les tours avec le couteau, faites réduire un peu de gelée très-claire, et, avec le pinceau, glacez les côtelettes. Au moment de dresser, plantez dans chacune une arête garnie de la queue de crevette, puis dressez autour d'un pain de queues de crevettes aux petits pois. Pour obtenir ce pain il faut un moule en forme de pain de sucre, peu large du pied, afin de réserver sur le plat la place des côtelettes : chemisez l'intérieur du moule avec de la gelée bien claire, garnissez les parois de petits pois bien verts, et remplissez le vide avec un ragoût de queues de crevettes dont vous aurez retiré les enveloppes. Faites raffermir à la glace avant de démouler. Après avoir dressé les côtelettes, on croûtonne avec de petits croûtons de belle gelée.

Pour chemiser les moules avec des légumes, il suffit de faire prendre à l'état d'huile de la gelée dans un ou plusieurs plats à sauter, d'y mettre les petits légumes, de les mêler doucement avec la cuiller et d'en prendre pour les appliquer sur les parois du moule.

Grosses asperges, sauce Suprême.

Réduisez du fond de poularde avec du velouté, et ajoutez-y du beurre très-frais. Après avoir réduit, fouettez pour faire monter la sauce en y mêlant le beurre, passez à l'étamine et versez dans la saucière.

Si vous avez à servir des Italiens, ajoutez un peu de glace de gibier et de fromage de parmesan râpé.

Jambon anglais, garni de foies gras à la gelée.

Pour le jambon, voy. p. 38, et pour les foies gras, p. 10.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Gigot d'agneau et pintades piquées, garnis de cresson.

Après la cuisson du gigot, qui doit durer selon sa grosseur, découpez-le en enlevant la noix d'une seule pièce, puis la sous-noix, qu'on taille ensuite en tranches et dont on place les morceaux sur le plat sans les déformer, séparez alors le manche du gigot d'avec l'os dégarni de chair, placez-le à la suite des deux

pièces et garnissez-le d'une manchette. Sur l'autre partie du plat on dresse les morceaux des pintades ; enfin on glace, on coule un peu de bon jus et on garnit de cresson bien assaisonné.

Bavarois vanillé garni de fraises.

Faites un sirop de sucre un peu serré, dans lequel vous ferez infuser un bâton de vanille ; prenez-en une partie pour mariner les fraises ; puis mêlez un peu de sirop avec de la colle bien claire et du marasquin, afin de foncer et chemiser un moule à bavarois, en y appliquant les plus belles fraises ; égouttez-les préalablement sur un tamis, puis mêlez un peu de colle au sirop, versez-le dans de la crème fraîche fouettée, ajoutez-y les fraises, remplissez le moule et couvrez-le de glace. Un peu avant de servir, démoulez sur un plat que vous aurez posé sur de la glace pilée, et garnissez le tour du bavarois d'un cordon de fraises marinées d'égale grosseur.

Gelée de champagne garnie d'amandes vertes.

Fendez en deux des amandes vertes confites au sirop à demi fort, enlevez le blanc qui se trouve à l'intérieur, puis taillez en filets les parties vertes pour les mêler à l'appareil de gelée au champagne ; placez ensuite l'appareil sur de la glace pilée, et tournez doucement avec une cuiller d'argent jusqu'à ce qu'il prenne du corps ; introduisez alors les filets d'amandes, mêlez pour qu'ils soient répartis également, puis versez dans le moule, que vous aurez mis dans une terrine et entouré de glace pilée.

On procède de même pour les gelées garnies d'abricots verts, la gelée à la Portugaise et autres.

Couglof à l'abricot.

Si l'on doit servir le gâteau entier comme grosse pièce, il faut le faire dans un grand moule uni, en même temps qu'on en préparera, dans des moules à savarin, un ou plusieurs destinés au service. Ne les cuisez que quelques heures avant de servir et, lorsqu'ils seront devenus froids, taillez-les en tranches convenables pour une personne. Vous garnirez un côté de ces

tranches avec de la marmelade d'abricots, vous les placerez sur une grille, et les couvrirez avec une couche de glace au kirsch. Séchez ensuite à la bouche du four, et, au moment de servir, dressez sur un plat garni d'une serviette.

La grosse pièce doit être cuite le matin ; aussitôt froide, on la masque de marmelade d'abricots, on la dresse sur socle, et, un peu avant le service, on la surmonte d'une aigrette de sucre filé et d'une crête sur le bord de la hauteur du gâteau.

Proportions : farine, 1 kilo ; beurre, 750 grammes ; sel fin, 20 grammes ; sucre en poudre, 35 grammes ; levûre, 35 grammes ; crème, amandes douces. Pour faire la pâte il faut, en hiver, bien manier le beurre et le mettre à l'étuve dans la terrine où l'on doit faire la pâte ; il en est de même de la farine, qu'on dispose sur une plaque garnie d'une feuille de papier ; les œufs se mettent dans de l'eau tiède. Lorsque le beurre est devenu mou, on le travaille de façon à l'amener à l'état de crème, on y met deux œufs, on continue à travailler, puis on fait entrer les autres œufs peu à peu. On tamise ensuite la farine et on la mêle sans travailler la pâte. On dissout la levûre avec de la crème chaude, on la passe au tamis, puis on la mêle ; enfin on ajoute sel, sucre et un verre de crème chaude. On garnit alors le ou les moules, beurrés préalablement au beurre clarifié et revêtus sur les parois d'amandes émondées et fendues en deux pour la grosse pièce, et en filets pour le petit moule. Les moules doivent n'être remplis qu'à moitié ; on les place dans l'étuve, et aussitôt que la fermentation a fait monter la composition aux trois quarts du moule, on met au four avec précaution. La durée de la cuisson dépend de la grosseur de la pièce.

Pour être sûr de réussir ce travail, il convient de le faire dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air.

Glace aux pistaches, voy. p. 102.

Glace orange.

Procédez comme pour la glace au citron, p. 154.

2e MENU POUR LE MOIS D'AVRIL.

Dîner servi à Turin pour le mariage du prince Humbert avec la princesse Marguerite.

(160 couverts.)

Dîner.	Vins.
16 Potage Royal au consommé de Faisans. 16 Saumons et Turbots à la Prince Humbert. 16 Filets de Bœuf à la Chasseur Gastronome. 16 de Poulardes à l'Impératrice.	Xérès 1824.
16 de Côtelettes d'Agneau Duchesse aux petits pois. 16 Croustades garnies de filets de Bécasses à la Napolitaine. 16 de Filets d'Innocents à la Princesse Marguerite. 16 de Fonds d'Artichauts aux Pointes d'Asperges.	Ch. Margaux supérieur.
16 Hors-d'œuvre de rôts, Timbale de Marcassin à la Victor-Emmanuel. Punch à la Romaine. 16 Rots. Dindonneaux bardés et Pintades piquées, cresson.	Hochheimer.
16 Blanc manger aux Fruits confits. 16 Gelée d'Orange à la Reine de Portugal. 16 Biscuits à l'Abricot et Glaces Chocolat praliné.	Grand crémant sup.
Dessert. 16 Glaces { Chantilly au café. Framboises. 16 Corbeilles de fruits. 16 de Fromages assortis. 16 Compotes variées. 16 Petits-fours. 16 Bonbons et Bonbonnières garnies (1).	Muscat de Sétubal, très-vieux.

Potage Royal au consommé de faisans.

Pour un dîner de douze personnes, on fonce une casserole avec un kilo de maigre de cuisse de bœuf taillé en tranches, deux

(1) Il est d'habitude, à la cour d'Italie, de servir pour les grands dîners des bonbonnières garnies de sucreries. Le prix de ces bonbonnières est assez élevé; il en est qui valent plus de 100 francs. On les présente d'abord aux dames, puis aux cavaliers.

tranches de maigre de jambon ; on mouille avec deux litres de consommé de volaille, on écume, et on ajoute deux cuisses, deux cols et quatre ailes de faisans, une carotte, deux poireaux, un peu de céleri ; on cuit, puis on réduit de moitié, et on s'assure du goût qui doit être un peu fort en sel. Aussitôt les viandes cuites, on passe le consommé à la serviette. Pour faire ensuite la crème royale, cassez six œufs dans une terrine, puis huit jaunes, fouettez et mêlez-y peu à la fois le consommé. Vous aurez aussi grassement beurré un moule à charlotte et l'aurez foncé d'un rond de papier beurré : passez alors l'appareil à l'étamine, et versez-le dans le moule placé dans une casserole avec de l'eau bouillante ; faites prendre la crème au bain-marie, en plaçant la casserole à l'entrée du four. Veillez à ce que la crème reste bien lisse, puis retirez pour laisser refroidir.

Pour faire le consommé, on prend deux kilos de cuisse de maigre de bœuf, deux jarrets de veau sans os, un faisan et le reste de celui qui a été servi à la Royale ; on remplit la casserole de consommé, on écume, on ajoute quelques légumes, on sale, puis on cuit lentement et on réduit de même. Une heure avant de servir, on introduit quelques tranches de bœuf taillées très-minces, ce qui donnera de la limpidité; on goûte avant de passer à la serviette, et on tient couvert sur le coin du fourneau. On garnit alors la soupière avec cinquante beaux rognons de coqs, on verse le consommé, et on y glisse la crème, qu'on aura taillée en gros dés, sur un couvercle de casserole.

Saumon et Turbot à la Prince Humbert.

Cuisez le saumon et le turbot comme il est indiqué p. 3.

Si vous servez sur un plat ovale, il faut avoir des moules à bordure ovale, et plus étroits que le fond du plat, afin de dresser les morceaux de poisson autour de la bordure, qui doit être de riz à la Piémontaise. Le puits se garnit d'un ragoût de homard taillé en gros dés et de queues de crevettes.

Riz a la Piémontaise. — Mettez dans une casserole du fond de cuisson de volaille ou du fond de veau et bœuf à l'essence de légumes ; passez à la serviette et dégraissez. Placez ensuite la

casserole sur le feu, couvrez et, aussitôt l'ébullition levée, versez le riz et faites cuire de quinze à vingt minutes sans remuer. Si le riz absorbait le mouillement, vous en ajouteriez un peu, ainsi qu'un morceau de bonne glace de volaille. Retirez alors du feu, ajoutez du fromage de parmesan râpé, un bon morceau de beurre frais; mêlez bien, versez dans la bordure que vous aurez beurrée avec du beurre d'écrevisses, et soyez au moins dix minutes avant de démouler, afin que le riz ait le temps de se bien tasser.

Pour le riz à la Milanaise, on passe dans de la moelle de bœuf hachée un oignon taillé en dés, on fait fondre la moelle avec l'oignon, puis on ajoute le riz qu'on fait chauffer un peu et qu'on mouille avec le fond de volaille et un peu de vin blanc; on cuit comme le précédent, et on finit avec fromage, beurre frais et un peu de poudre de safran que l'on écrasera dans du saindoux frais.

Filet de bœuf à la Chasseur gastronome.

Parez convenablement, sans trop le dégarnir, un bon filet de bœuf, lardez-le de lard frais assaisonné de sel, poivre, muscade râpée, et de lardons de filets de lapereaux ou de levrauts également assaisonnés; marinez le filet avec carottes et oignons émincés, huile, demi-bouteille de madère ou de marsala. Un peu avant de mettre à cuire, égouttez, couvrez le filet de bardes de lard, tenez-le le plus court possible, ficelez les bardes, foncez une poissonnière avec quelques tranches de jambon cru, mettez le filet dessus, tout ce qui a servi à le mariner, et en outre un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, thym, quatre girofles et quelques queues de champignons. Faites suer et mouillez avec un bon fond de volaille dans lequel vous aurez cuit les os des lapereaux; puis braisez une heure et demie, en retournant plusieurs fois le filet. Sur la fin de la cuisson, faites réduire de moitié le fond, égouttez le filet, débardez-le afin de le parer et de le glacer, passez le fond, dégraissez, prenez-en une partie pour la réduire avec un verre de madère et la quantité d'espagnole voulue pour saucer le filet; aussitôt arrivé au glacé, passez à l'étamine dans un bain-marie, et tenez sur le coin du

fourneau pour que la sauce soit bouillante au moment de s'en servir.

Le filet se découpe ensuite et se place sur le milieu du plat sans le déformer ; on le garnit à chaque bout d'un bouquet de moyennes truffes farcies et de quenelles de lapereau faites à la cuiller et tenues droites sur un lit de petits champignons que l'on aura mis sur les flancs du filet ; entre chaque quenelle, on introduira aussi une crête bien blanche et bien cuite. On sauce légèrement, on glace avec la cuisson réduite et on envoie la sauce dans la saucière.

Poulardes à l'Impératrice.

Les poulardes doivent être cuites très-blanches; on les découpe comme il est dit à l'article *Poulardes à l'Ambassadrice*, p. 22. On les dresse sur le milieu du plat, et, s'il est long, à chaque bout on dispose un bouquet de ris d'agneau cuits à blanc; sur les flancs, des bouquets de petits oignons blanchis et cuits dans du bon velouté ; entre chaque bouquet on met des cervelles de veau cuites très-blanches et taillées en gros dés ; on sauce légèrement avec une sauce ambassadrice, et on garnit le tour avec des croûtons de gratin de foies de volaille frits au beurre dans un plat à sauter.

Côtelettes d'agneau Duchesse aux petits pois.

Les côtelettes doivent être taillées d'égale grandeur, bien aplaties, assaisonnées, et masquées de chaque côté avec une mince couche de farce de filets de poulets hachés fin avec autant de lard frais, quelques champignons cuits, persil, sel, poivre, muscade et un peu de jaune d'œuf. Après les avoir masquées de chaque côté, panez-les à l'œuf battu, placez-les sur un couvercle de casserole, et, un peu avant de servir, faites-les cuire dans un plat à sauter où vous aurez mis à chauffer du beurre clarifié ; aussitôt le beurre chaud, glissez-y les côtelettes pour qu'elles cuisent vite, sans prendre trop de couleur. Lorsque vous vous serez assuré de la cuisson, enlevez-les avec une écumoire, égouttez-les

sur un linge chaud, et dressez-les en couronne. Le puits sera garni de petits pois frais, cuits très-verts à l'eau de sel et finis à l'allemande, et on mettra aux côtelettes de petites manchettes en papier.

Croustade garnie de filets de bécasses à la Napolitaine.

Levez les filets de dix bécasses que vous débarrasserez de leurs épidermes, piquez-les avec du lard très-fin, foncez ensuite un plat à sauter avec des bardes de lard minces, placez-y les filets, et couvrez de bardes les parties qui ne sont pas piquées. Une heure avant de servir, mouillez avec un fond de volaille au fumet de bécasses, et faites partir à feu vif. Le piqué a besoin d'être à découvert. Mettez ensuite au four pour faire cuire et glacer le lard, égouttez les filets, passez la cuisson, dégraissez, remettez les filets dans le plat avec la cuisson, couvrez et tenez au chaud. Vous aurez fait, d'autre part, avec les cuisses et les intérieurs, une purée de bécasses sautée avec oignons et persil hachés et passée au tamis de Venise : mêlez-la à du macaroni cuit en petits morceaux comme pour potage, et fini avec du fromage de parmesan et de la purée de tomates; garnissez-en une croustade faite en pâte à foncer, et dressez les filets en couronne ; glacez et, au milieu, mettez un peu de purée de bécasses.

Filets d'innocents à la princesse Marguerite.

On choisit des pigeonneaux qui ont de gros filets. Après les avoir nettoyés, retroussez-les et faites-les cuire en entrée de four, puis déballez-les, et enlevez les filets et la chair des cuisses; mettez alors dans une casserole les légumes de la matignon avec les carcasses, mouillez avec un peu de consommé, du vin de Sauterne et de la gelée; faites cuire une heure, dégraissez et passez à la serviette. Mettez ensuite dans une casserole avec quantité égale de bonne espagnole, faites cuire et dépouiller sur le coin du fourneau, puis réduisez vigoureusement dans un plat à sauter pour en faire une sauce chaud-froid dans laquelle vous passerez les filets de pigeons, après les avoir parés

et dégarnis de l'os de l'aileron et de la peau. Lorsque vous les aurez tous passés, plutôt deux fois qu'une, afin de les bien recouvrir de sauce, sur chaque gros bout mettez un rond de filet de poulet cuit très-blanc, trempez-les dans la sauce, et, aussitôt celle-ci bien raffermie, passez sur chaque filet, avec un pinceau, de la gelée réduite presqu'à glace, couvrez, et autant que possible tenez sur glace. Taillez ensuite, avec le meilleur de la chair des cuisses, un salpicon auquel vous mêlerez quantité égale de foies gras de Strasbourg et un peu de blanc de volaille, et que vous mettrez dans une terrine avec de la sauce chaud-froid; mêlez doucement afin de bien amalgamer, et formez-en des boules grosses comme des noix, que vous passerez à la sauce et que vous étendrez sur une plaque mise sur de la glace pilée. Laissez ces boules devenir bien froides, pour les dresser alors autour d'une colonne en fer-blanc. On les soude au moyen d'un peu de sauce, et on en dispose deux rangs au pied, tant en largeur qu'en hauteur; on finit en pyramide; entre chaque boule on glisse un rognon de coq. La pyramide achevée, on la glace comme les filets, on garnit le fond du plat d'une légère couche de gelée hachée, et on y dresse les filets en couronne après les avoir parés; sur la pyramide on plante un hâtelet qui s'enfonce dans la colonne disposée elle-même pour le recevoir. La colonne, grosse comme le doigt et haute de huit centimètres, est soudée sur un fond en fer-blanc assez large pour pouvoir tenir sur le fond du plat en le collant avec du repère fait au blanc d'œuf. Lorsqu'elle sera mise en place, avec un rond de mie de pain épais de deux centimètres et percé au centre afin d'y passer la colonne, vous formerez un socle, que vous recouvrirez de gratin de foies, de même que la colonne, puis vous dresserez comme il est indiqué ci-dessus.

Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.

Les fonds d'artichauts doivent être cuits très-blancs; s'ils sont gros, on les taillera en deux après les avoir cuits. On les dresse en couronne et on garnit le puits avec des asperges taillées et finies en petits pois. Les fonds seront saucés avec une bonne allemande finie et montée au beurre comme la hollandaise.

Timbale de marcassin à la Victor-Emmanuel.

Après avoir dépouillé un marcassin, enlevez les filets et les noix, et détaillez-les en lardons de la grosseur du doigt ; mettez ces lardons dans une terrine en les assaisonnant de sel fin, poivre et muscade râpée, et les mouillant avec une demi-bouteille de madère. Taillez ensuite moitié de lardons de lard frais, assaisonnez-les sur la table et réunissez-les aux lardons de marcassin ; couvrez d'un papier et mettez au frais. Avec le reste de la chair que vous énerverez bien, et auquel vous mêlerez un quart de jambon cru et un tiers de lard, faites une farce bien hachée, pilée et passée au tamis ; coupez aussi en morceaux une ou deux grosses truffes bien épluchées, pilez-les avec de la chair et du lard et passez au tamis ; mêlez le tout dans le mortier après avoir bien assaisonné, puis dans une terrine, couvrez d'un rond de papier beurré, et mettez au frais jusqu'au lendemain. A ce moment, pendant que le four chauffera, lavez des truffes et taillez-en des lardons. Taillez aussi des lardons de langue à l'écarlate, puis foncez le ou les moules avec la pâte que vous aurez préparée la veille.

Pour la pâte et la garniture de la timbale, voy. p. 53, et pour découper et dresser, p. 54.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Dindonneaux bardés et pintades piquées.

Garnissez l'intérieur des volailles de beurre assaisonné ou de lard pilé, et pour la cuisson et le découpage voy. p. 11.

Blanc-manger aux fruits confits.

Après avoir préparé un appareil à blanc-manger, placez un moule à cylindre dans de la glace pilée, mettez-y un peu d'appareil, dans lequel vous sèmerez des fruits confits que vous aurez taillés en dés ; laissez prendre l'appareil, puis continuez à remplir le moule, en y mettant alternativement fruits et appareil. Tous les fruits, prunes, abricots, amandes vertes, cerises, ont

besoin d'être de la meilleure qualité et bien mêlés. L'appareil, afin de se souder à celui qui est dans le moule, ne doit pas être trop froid, autrement on pourrait éprouver, lors du démoulage, le désagrément de voir l'entremets ne pas se maintenir entier.

Appareil a blanc-manger. — Faites blanchir un demi-kilo d'amandes douces et quelques amandes amères ; après les avoir émondées, mettez-les dans l'eau fraîche, lavez-les, remettez-les dans une autre eau pour quelques heures; puis, après les avoir égouttées et frottées dans un linge, jetez-les dans le mortier où vous les pilerez en les arrosant d'eau pour qu'elles ne tournent pas à l'huile ; divisez-les ensuite pour les presser dans une forte serviette. Cette dernière opération, faite avec l'aide d'une seconde personne, doit être menée de façon à ce que le suc exprimé tombe dans un plat. Remettez alors les amandes dans le mortier pour les repiler, en y joignant de la crème double ; mêlez bien et pressez de nouveau à la serviette. Puis mesurez le moule au moyen d'eau que vous verserez dans une terrine, afin de déterminer la quantité d'appareil nécessaire ; retirez l'eau, mettez quatre hectos de sucre pilé et passé au tamis fin, joignez-y 35 grammes de colle, faites bien fondre le sucre, ajoutez un peu de marasquin, puis l'extrait des amandes, et finissez avec de la bonne crème double très-fraîche et un peu de crème fouettée. Faites une épreuve dans un petit moule que vous entourerez de glace : la composition doit avoir du corps sans cependant être dure. Dans le cas où l'on n'arriverait pas juste, on corrigerait en ajoutant de la colle si la composition est trop faible, ou de la crème et du marasquin si elle est trop forte. Démoulez à l'eau plutôt chaude que tiède : on peut aussi huiler le moule à l'huile d'amandes douces.

Gelée d'oranges à la Reine de Portugal.

Après avoir mêlé la colle avec le sirop et le jus d'orange qui, pour donner une gelée limpide a besoin d'être bien filtré, placez sur la glace la casserole d'argent où vous aurez versé la composition, remuez doucement pour la faire congeler, et, aussitôt que vous la verrez prendre, entourez de glace pilée le moule où vous voulez mouler la gelée, et mettez-y un peu

de gelée. En même temps vous mêlerez dans la casserole quelques feuilles d'or de première qualité, puis en prendrez avec une cuiller pour mettre dans le moule et sèmerez dessus des filets d'écorce d'oranges confites ; vous couvrirez avec de la gelée, un peu d'or, des filets d'oranges, et finirez de remplir le moule en procédant de même, enfin vous couvrirez d'un couvercle sur lequel vous mettrez de la glace pilée. Il faut trois heures pour que la congélation soit parfaite. Au moment de démouler, vous taillerez des quartiers de gelée d'orange préparés avec le même appareil que la gelée, et vous en garnirez le tour de la pièce après l'avoir démoulée.

Biscuit à l'abricot et Glace chocolat praliné.

Composition : pâte à biscuit faite à 16 œufs, un demi-kilo de sucre et deux cents grammes de fécule. Beurrer des plaques, les fariner, étendre de la pâte bien également, et faire cuire à four doux. Renverser alors sur une serviette, étendre dessus de la marmelade d'abricots, et semer des avelines concassées fin et pralinées, puis rouler le biscuit pour en former de gros cylindres. Préparer plusieurs plaques afin de pouvoir en former une grosse pièce si l'on doit servir sur socle. Après avoir préparé ces rouleaux d'égale grosseur et longueur, les enduire de marmelade d'abricots, et les placer, distancés les uns des autres, sur une ou plusieurs feuilles de papier afin de les glacer au chocolat. Autant que possible, le glacé doit être fait d'un seul coup. Laisser bien raffermir avant de détacher les rouleaux que l'on enlèvera à l'aide du grand couteau, et qu'on soudera avec de la glace royale sur un fond d'office. Il en faut huit au moins pour constituer une pièce. La pièce formée, on placera dessus un rond en biscuit glacé au chocolat et maintenu avec un peu de glace, puis on glissera la pièce sur le socle. Un peu avant de servir, on finira au sucre filé avec une belle aigrette en tête. Lors du découpage, on enlève les rouleaux et on les taille en tranches pour les dresser en couronne sur un plat garni d'une serviette.

Glace crème Chantilly au café, voy. p. 163.
Glace aux Framboises, voy. p. 31.

MENU POUR LE MOIS D'AVRIL.

Servi à Turin, le 24 avril 1868.

(150 *couverts.*)

Dîner gras et maigre.	**Vins.**
8 Potages tapioca aux Quenelles de volaille. 8 Potages lait de poule à la crème d'Asperges. 12 de Filets de Truites garnis de filets de Soles, sauce Bordelaise.	Ténériffe 1824.
12 de Noix de veau à la Victor-Emmanuel. 12 de Filets d'Esturgeons à la Vénitienne. 12 de Poulardes à la Périgord. 12 de Salades de Homard à la Parisienne.	Ch. d'Estourmel.
12 de Dominicains de Faisans au champagne. 12 de petits Pois à l'Allemande. 12 Hors-d'œuvre de rôt, Foies gras à la Russe. Punch à la Romaine.	
12 Rôts. Bécasses et Canetons garnis de cresson. 12 Bavarois à la Diplomate. 12 Gelée d'Ananas panachée. 12 Gâteaux de Marrons à la vanille.	Liebfranlmilch.
DESSERT. Glaces { 12 Crème chocolat. 12 Cédrats. 12 CORBEILLES de fruits, 12 Fromages, 12 Compotes, 12 Petits-fours, 12 Bonbonnières garnies.	

Potage tapioca aux quenelles, voy. p. 1.

Potage lait de poule.

Faites une mirepoix, avec carottes, oignons, un peu de céleri; passez au beurre sans laisser prendre couleur, joignez un peu de farine, mêlez bien, mouillez avec du bouillon de grenouilles bouillant, faites lever l'ébullition, puis mettez sur le coin du fourneau ; cuisez deux heures, dégraissez, réduisez d'un quart, passez à l'étamine, goûtez et tenez au chaud pour lier au moment de servir.

D'autre part, vous aurez préparé une purée d'asperges dont

vous aurez conservé les têtes, blanchies à l'avance : mettez ces têtes dans la soupière avec la purée d'asperges chauffée légèrement et un peu de velouté de grenouilles, et liez le velouté avec des jaunes d'œufs très-frais : il en faut douze pour huit personnes. Aussitôt la liaison faite, ajoutez-y de la crème très-fraîche et un bon morceau de beurre divisé en fragments, mêlez et versez dans la soupière. Servez aussi sur un plat des croûtons de pain faits au coupe-pâte à colonne, grands comme une pièce d'un franc, séchés et glacés au sucre à blanc, et, au moment de servir, versez-les dans la soupière.

Filets de Truites garnis de filets de Soles, sauce Bordelaise.

Après avoir divisé les filets en morceaux, marquez-les et cuisez-les comme il est indiqué p. 3 et 6 ; puis dressez sur un plat long recouvert d'une serviette ; vous garnirez d'un côté avec des pommes de terre faites à la cuiller et cuites à la vapeur ou au beurre à blanc, et de l'autre avec des filets de soles à la Villeroi. Ces filets doivent être taillés petits, bien parés et assaisonnés de sel et poivre fin ; on les passe à cru dans une sauce Villeroi, on les dispose sur une plaque, et on les met sur la glace pour refroidir ; on les pane ensuite une fois au naturel, et une seconde fois en les passant dans des œufs battus comme pour une omelette, et on les met au frais sur des couvercles de casseroles, jusqu'au moment de les frire.

Sauce bordelaise, rouge ou blonde, voy. p. 36.

Noix de veau à la Victor-Emmanuel.

La noix se larde avec des filets de gibier tel que levrauts, perdreaux ou faisans, et du lard frais bien assaisonné de sel, poivre et muscade râpée ; on la ficelle soigneusement et on la marque dans une casserole à braiser avec oignons garnis de girofles, carottes, bouquet de persil, demi-bouteille de madère, et fond de volaille. On fait partir à feu vif en couvrant de bardes de lard, d'un double papier huilé, puis du couvercle ; deux heures de

cuisson suffisent, pendant lesquelles on arrose deux ou trois fois; on réduit de moitié sur la fin, on fait prendre une belle couleur, on égoutte, on passe le fond qu'on dégraisse, et on y joint le reste de la bouteille de madère ; on réduit de nouveau avec de l'espagnole au fumet de gibier, et on passe à l'étamine dans un bain-marie. On pare alors la noix, et on la découpe sans la déformer. On garnit avec un ragoût de quenelles de gibier, foies de volaille sautés à la minute, petits champignons, rognons de coqs, et on barde avec de belles crêtes. Saucer un peu et envoyer la sauce à part.

Filets d'esturgeons à la Vénitienne, voy. p. 18.

Poulardes à la Périgord, voy. p. 79.

Salade de homard à la Parisienne.

Pour un plat d'entrée il faut un moule étroit à pyramide pour le milieu du plat, de manière à pouvoir dresser autour une couronne d'escalopes de queue de homard. En outre, il faut douze petits moules de forme ovale, peu évasés, comme des moules à tartelettes, mais un peu plus profonds. On les fonce tous avec de la gelée très-claire, et, aussitôt la gelée prise, on place dessus une escalope de homard marinée avec sel, poivre, jus de citron, et parfaitement égouttée, et on la couvre avec un ragoût de petits légumes liés avec une sauce mayonnaise finie avec de la gelée bien réduite. On place alors sur de la glace pilée. Aussitôt que le tout est pris, on retire de la glace pour mettre sur une plaque posée, elle aussi, sur la glace, et on tient couvert. Ce travail a pour objet d'empêcher l'eau de la glace d'entrer dans les moules. Le moule en forme de pyramide se décore avec de petits légumes ; on garnit l'intérieur d'un ragoût de homard taillé en gros dés et mêlé avec la même sauce que pour les escalopes. Un peu avant de servir, on démoule la pyramide sur le milieu du plat, ensuite les petits moules, dressés en couronne autour du gros moule, et de façon que les escalopes soient en vue; on garnit de croûtons de gelée et on surmonte la pyramide d'un hâtelet à la gelée.

Si j'indique cette manière de faire, c'est en vue d'obvier autant que possible aux désagréments qui adviennent de plats faits trop gros pour être passés aux convives : ces plats, en effet, sont souvent taillés et déformés par une main maladroite, au grand découragement de l'homme habile qui a passé des heures à faire et à mouler une belle salade à la gelée, et qui la voit hachée en morceaux pour servir les invités. Le procédé que je recommande a cet avantage, que les morceaux sont préparés à l'avance pour chaque personne, ce qui facilite et abrége le service.

Dominicains de faisans au champagne, voy. p. 159.

Petits pois à l'Allemande, voy. p. 160.

Foies gras à la Russe.

Plat long garni d'un bouchon de pain recouvert de gratin de foies et décoré au cornet à la graisse coloriée. Garnir les flancs de briques de foies gras à la gelée, et dresser aux deux bouts des barquettes faites en pâte frolle et garnies d'un beurre ravigote sur lequel on poussera au cornet du caviar frais. Le caviar doit être clair, ou, pour mieux dire, les œufs doivent être transparents et entiers. Croûtonner et garnir le bouchon d'un hâtelet ou d'un bouquet de fleurs faites en graisse.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Bécasses et Canetons rôtis garnis de cresson.

La bécasse se vide sur le côté de la cuisse; on taille le col près de la tête et on l'enlève entièrement; le bec est introduit dans le trou de l'estomac, de sorte que la tête a besoin d'être maintenue par une ficelle passée dans les ailes. Après avoir flambé la bécasse, l'avoir garnie de beurre assaisonné et l'avoir bridée, on la barde avec une barde salée et poivrée du côté à poser sur l'estomac, et maintenue par plusieurs tours de ficelle. Donner de vingt-cinq à trente minutes de cuisson, découper en cinq parties, dresser sur un bout du plat, et mettre autour des croûtons faits en cœur et garnis avec les intestins des bécasses.

Les canetons seront dressés sur l'autre bout du plat, et sur le

milieu on mettra un bouquet de cresson assaisonné à l'huile, sel et vinaigre.

Croutons a bécasses. — Prenez les intestins et les foies des bécasses, joignez-y quelques foies de volaille, hachez menu en ajoutant persil, sel, poivre fin, quelques jaunes d'œufs, beurre frais; pilez, passez au tamis à quenelles et relevez dans une terrine. Vous aurez, d'autre part, préparé des croûtons de pain frais, taillés en cœur; garnissez-les d'un côté avec la farce, placez-les sur un plafond grassement beurré au beurre frais, puis marquez-les avec un pinceau trempé dans un peu de beurre fondu; un quart d'heure avant de servir les bécasses, faites partir sur un feu un peu vif, de façon à frire le pain, puis finissez de pocher dans le four.

Pour les *Canetons rôtis*, voy. p. 59.

Bavarois à la Diplomate.

Ce bavarois s'exécute dans un moule plein. Faites trois appareils : un blanc au marasquin, un au chocolat, et un vert à la pistache. Chemisez le moule avec le blanc; aussitôt la chemise affermie, mettez dans le fond du moule une couche soit de pistache, soit de chocolat; laissez prendre, puis mettez une couche de chocolat si vous avez commencé par la pistache; laissez prendre, et continuez à remplir le moule de la même manière. Veillez à ce que les couches soient mises également, afin que le rubané soit régulier à l'intérieur. Entourez et couvrez de glace. Vous aurez d'ailleurs fait l'appareil blanc assez abondant pour pouvoir en mettre dans un petit plat à sauter que vous ferez prendre, sur glace, et, après avoir démoulé le bavarois, vous renverserez le contenu de ce plat sur une serviette et taillerez dedans de beaux croûtons en dents de loup destinés à être dressés autour du bavarois, puis vous en placerez de plus petits sur le haut pour former une crête.

Les trois appareils doivent être bien parfumés pour chaque goût. La chemise se fait à blanc, de façon qu'il y ait surprise pour la personne qui entame le gâteau.

Gelée d'ananas panachée.

Pour qu'une gelée d'ananas soit bien parfumée, il faut prendre un gros ananas bien mûr et en enlever toute la surface dure; puis vous taillez en moyens dés une partie de la chair la plus tendre, la mettez dans une terrine, versez dessus un peu de sirop de sucre très-clair et chaud, couvrez d'un papier et laissez infuser quelques heures. Avec les parures et le reste de la chair hachée menu et mise dans un sirop bouillant, faites infuser une vingtaine de minutes, en ajoutant deux jus de citrons, et versez sur la serviette afin de passer le sirop plusieurs fois ; joignez aussi de la colle, mêlez doucement et faites-en une épreuve pour arriver juste au point que la gelée soit délicate et assez forte pour se tenir sur la table tout le temps qu'elle devra y rester avant d'être servie. Vous aurez également fait passer le sirop dans lequel vous aurez fait infuser l'ananas en dés. Placez dans de la glace pilée le moule qui doit servir à mouler la gelée, versez dans le fond un peu de gelée que vous ferez prendre, puis, peu à peu, un tiers de l'appareil dans lequel vous aurez introduit des filets d'amandes blanches et des filets d'amandes vertes confites, enfin le reste de la gelée avec les dés d'ananas disposés de façon à être bien séparés les uns des autres ; entourez et couvrez le moule de glace, jusqu'au moment de démouler. Il est bon d'avoir aussi de la gelée pour garnir le tour.

Gâteau de marrons à la vanille.

Mettez dans de l'eau bouillante un kilo de marrons dont vous aurez enlevé l'écorce, puis enlevez la peau avec un couteau. Rejetez-les dans de l'eau fraîche pour les bien laver, puis mettez-les sur le feu dans une casserole à glacer avec un peu de beurre frais et un demi-verre d'eau. Aussitôt l'ébullition partie, couvrez d'un papier beurré et d'un couvercle hermétiquement fermé et sur lequel vous répandrez de la cendre rouge ; placez alors la casserole sur un feu doux pour laisser cuire et faire absorber le mouillement ; mettez ensuite les marrons à sécher et passez-les au tamis de crin. Pesez aussi cinquante grammes de farine que vous

verserez sur le tour ou la table ; faites une fontaine au milieu et introduisez-y 400 grammes de sucre en poudre, autant de beurre frais, un peu de sel fin, deux œufs entiers; mêlez et fraisez à deux reprises et ajoutez un peu de vanille en poudre ; rassemblez bien la pâte, puis laissez-la reposer. Détaillez-la ensuite pour en faire des abaisses que vous mettrez sur des plaques beurrées et que, à l'exception de quelques-unes, vous viderez avec un grand coupe-pâte ; piquez les ronds avec la pointe du couteau, et faites cuire à four moyen de chaleur. Garnissez les abaisses avec de la marmelade d'abricots, égalisez bien le tour avec le grand couteau, et masquez de marmelade d'abricots. Le tour sera décoré en feuilletage à blanc ou à la glace royale. Au moment de servir, garnissez le puits avec une crème faite avec un peu de crème bouillante dans laquelle vous aurez fait infuser un bâton de vanille ; ajoutez un hecto de sucre en poudre, un peu de colle, mêlez, passez à l'étamine, enfin mettez sur la glace pilée, en ayant soin de remuer avec la cuiller de bois : aussitôt que la composition commencera à prendre, joignez-y une assiettée de crème fouettée, ainsi que des morceaux de marrons glacés préparés à l'avance; mêlez très-légèrement; entourez la casserole de glace, couvrez de même et, au moment de servir, garnissez avec cette crème le puits du gâteau : pour cette opération on se sert d'une moyenne cuiller. Sur le rebord du gâteau, mettez un cordon de moitiés de marrons glacés. Si l'on ne pouvait se procurer des marrons frais, on en prendrait de conservés, en ayant soin de les faire sécher à l'étuve et de mettre moins de sucre dans la pâte.

Glace chocolat et Glace cédrat, voy. p. 57 et 103.

4e MENU POUR LE MOIS D'AVRIL.

Service à la Russo-Française.

Dîner. VINS.

POTAGES { Sagou aux Supprimés de volaille.
Petites Carottes Princesse.

Turbot garni d'escalopes de Saumon, sauce Homard.
Filet de Bœuf à la Capucine.
Pintades à la Sicilienne.

Côtelettes d'Agneau aux petits pois.
Boules de chaud-froid aux Truffes.
Punch ou Sorbet.
ROT. Canetons bardés et râbles de Lapereaux piqués. Cresson.
Haricots maître d'hôtel (verts).
Grosses Asperges froides, sauce Mayonnaise.
Gelée d'Oranges à la Hollandaise.
Brioche meringuée.

DESSERT.

GLACES { Crème vanille.
Cerises.

CORBEILLES de fruits variés, Fromage, Compotes.
Petits-fours variés, Bonbonnières garnies.

Potage sagou aux supprimés de volaille, voy. p. 59.

Potage aux petites carottes Princesse.

Tournez des carottes nouvelles, toutes d'égale grosseur; faites-les blanchir et cuisez-les dans du consommé ; après cuisson, égouttez-les sur un tamis. Préparez alors de la farce à quenelles de volaille, faites-y entrer un peu de chair de carottes que vous aurez passée au tamis fin; que la farce soit d'un goût un peu relevé et délicat et qu'elle ait du corps. A l'aide d'un double cornet

de papier huilé vous en farcirez les carottes, que vous aurez vidées à l'aide de deux cuillers à légumes. Lorsqu'elles seront toutes farcies, rangez-les dans un plat à sauter que vous couvrirez et tiendrez au frais. Vingt minutes avant de servir, versez dessus du consommé bouillant, et tenez sur le coin du feu pour pocher sans bouillir. Au moment du service, versez le consommé dans la soupière et, avec une cuiller percée, retirez les carottes de la cuisson pour les mettre dans la soupière, en prenant garde de les casser. On peut aussi, pour potages en maigre, garnir les carottes avec de la farce de poisson.

Turbot garni d'escalopes de Saumon, sauce Homard,

voy. p. 3 et 131.

Filet de bœuf à la Capucine.

Le filet doit être piqué, mariné, cuit sur le fond de la marinade et arrosé au vin de madère, bien glacé et paré avant le découpage. On le dresse sur le milieu du plat, et on le garnit avec des boules faites en choux nouveaux et avec de gros champignons farcis et bien gratinés; on sert dans la saucière la cuisson du filet, que l'on réduit avec un peu d'espagnole.

Boules de choux a la capucine. — Faire blanchir deux ou trois choux nouveaux, en prendre les feuilles les plus grandes, les étendre sur un linge, supprimer les côtes, puis hacher les petites feuilles et les presser dans un linge afin d'en chasser l'eau. On les met ensuite dans une casserole, on les étend et on les assaisonne de sel, poivre et muscade râpée ; puis on verse dessus, pour bien les mêler, une réduction préparée avec des oignons taillés en dés et passés au beurre. Après les avoir fait cuire avec un peu de bon fond et de l'espagnole, le tout bien réduit, on en dépose sur de doubles feuilles de choux des tas gros comme de petits œufs, on les enveloppe en forme de boule et on les marque dans un plat à sauter beurré grassement ; puis on couvre avec de minces bardes de lard et un rond de papier beurré. Trois quarts d'heure avant de servir, on mouille aux trois quarts avec du consommé, on fait partir vite et on cuit au four. Tenez alors au chaud pour

dresser en bouquet autour du filet les choux ainsi que les champignons.

Champignons a la capucine. — Faites cuire en entrée de four deux pigeonneaux ; prenez-en les chairs que vous hacherez fin et que vous mettrez dans une casserole ; hachez ensuite aussi fin que possible les queues de champignons et les parures, et mettez-les dans un plat à sauter avec du velouté réduit, persil haché, poivre, muscade râpée, un bon morceau de glace de volaille et une gousse d'ail. Faites cuire vite et réduire. Retirez alors l'ail et introduisez la chair des pigeons en même temps que deux jaunes d'œufs durs passés au tamis et trois jaunes crus. Garnissez aussi les champignons que vous aurez vidés à l'aide d'une cuiller à légumes ; rangez-les dans un plat à sauter après les avoir recouverts de mie de pain râpée, et, quarante minutes avant de servir, couvrez-les de bonne huile d'olive, puis mettez au four. Veillez à ce que la cuisson soit d'égale couleur blonde : si le four était trop chaud, on placerait sur le plat deux hâtelets destinés à recevoir un couvercle de casserole, afin de donner passage à la vapeur que produit la cuisson. Aussitôt les champignons cuits, égouttez-les sur une serviette, tenez-les au chaud et, quand le filet sera sur le plat, dressez-les comme il est indiqué plus haut.

Pintades à la Sicilienne.

Après avoir bridé les pintades, marquez-les en entrée de four, avec oignons, carottes émincées, girofles, persil, la chair de quelques tomates, muscade râpée, bardes de lard et sel fin, le tout bien enfermé dans un double papier huilé. Deux heures avant de servir, mettez au four et laissez cuire une heure et demie ; puis déballez; mettez les pintades dans une casserole, couvrez et tenez à l'étuve. D'autre part, enlevez le gras et les bardes, faites-les bouillir avec un peu de consommé et réduire vigoureusement; passez ensuite, sans presser, au tamis à quenelles ; joignez ce qui sera passé avec de la sauce tomate bien finie, donnez quelques bouillons, enfin versez dans le bain-marie pour tenir au chaud. Au moment de servir, faites sauter au beurre cla-

rifié des ris d'agneau que vous aurez cuits au consommé, bien égouttés sur un linge et passés dans de la mie de pain râpée : aussitôt qu'ils seront devenus jaunes, égouttez-les pour les dresser autour des pintades, et versez la sauce dans la saucière.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Pour les côtelettes, voy. p. 24. **Pour les petits pois à l'Anglaise,** voy. p. 49.

Boules de chaud-froid aux truffes.

Faites cuire en entrée de four des poulets gras ; laissez-les refroidir après cuisson. Tirez, avec du velouté et un peu de bonne crème, l'essence des légumes et des os et carcasses des poulets ; aussitôt réduite à sauce chaud-froid, passez à l'étamine, puis tenez-la couverte, afin d'éviter que la peau ne se forme dessus. D'autre part, taillez en dés la chair des poulets, en y joignant un quart de langue à l'écarlate et un quart de truffes taillées en dés que vous passerez sur le feu quelques minutes dans un peu de madère; mettez ensuite le tout dans un plat à sauter, ajoutez, peu à la fois, de la sauce, mêlez légèrement, et aussitôt qu'il y aura suffisamment de sauce, étalez-la également dans le plat à sauter et mettez sur la glace. Lorsque vous la jugerez assez ferme, confectionnez des boules, grosses comme des noix, que vous déposerez dans un autre plat à sauter, puis sur la glace ; raffermissez aussi la sauce afin d'y passer, à l'aide de deux fourchettes, les boules que vous replacerez ensuite dans le plat : il faut qu'elles soient entièrement couvertes de sauce et parfaitement lisses. Remettez alors sur glace et tenez couvert. Pour dresser, on monte les boules sur un fond de pain enduit de gratin de foies et bien glacé, en ayant soin de placer au centre du fond de pain un porte-hâtelet que l'on recouvre de gratin ainsi que le fond, puis on élève en pyramide. Quand toutes les boules sont dressées, on plante sur chacune d'elles une petite truffe faite en forme de clou à grosse tête ; on comble les vides avec de la gelée

hachée qu'on pousse à l'aide d'un cornet de papier huilé ; enfin on croûtonne le tour et on pique un hâtelet garni d'une belle crête et d'une grosse truffe bien glacée.

Punch ou Sorbet, voy. p. 11.

Canetons et râbles de Lapereaux piqués, cresson.

Enlevez les nerfs et l'épiderme des filets, piquez-les de lard fin, mettez-les mariner avec huile fine, vin de Madère et légumes ; puis faites-les rôtir sur broche ou au four, en ayant soin de les bien arroser avec le fond de la marinade, qui servira également comme jus du rôt. Au moment de servir, enlevez les filets d'une seule pièce, divisez-les en deux et dressez comme il est indiqué précédemment.

Haricots verts maître d'hôtel, voy. p. 134.

Grosses asperges froides sauce mayonnaise.

Mayonnaise simple à l'huile, sel, jaunes d'œufs durs passés au tamis et vinaigre à l'estragon.

Gelée d'oranges à la Hollandaise.

Faites un appareil de gelée d'oranges, prenez-en un quart auquel vous ajouterez du curaçao blanc de Hollande, de la colle et du sirop, et mettez-en un peu sur un ou plusieurs plats en argent tenus sur de la glace pilée. D'autre part, vous aurez égoutté des quartiers d'oranges marinés avec du curaçao et du sucre en poudre et préparés comme pour compote. Aussitôt la gelée prise, rangez dessus les quartiers, puis couvrez-les de gelée ; laissez bien congeler, puis mettez dans une terrine un moule d'entremets entouré de glace pilée et dont vous garnirez le fond avec un peu de gelée d'oranges au naturel. Lorsque la congélation sera parfaite, découpez les quartiers pour en former un premier rang sur la gelée, recouvrez de gelée, laissez prendre, puis formez un deuxième rang, et finissez de remplir le moule de la même manière ; couvrez alors et entourez de glace. Pour démouler, trem-

pez dans l'eau un peu chaude, et garnissez le tour de la gelée avec des quartiers d'oranges à la gelée.

Brioche meringuée.

Faites cuire le matin, dans une casserole, de la pâte à brioche. Lorsqu'elle sera refroidie, enlevez toute la croûte du tour et du dessus et taillez-en des rondelles que vous garnirez de marmelade d'abricots ; reformez ensuite la pièce et masquez le tour de marmelade ; enfin meringuez le tour et le dessus, que vous disposerez en vue de les garnir après la cuisson faite. Couvrez alors de sucre en poudre, faites prendre à la brioche une belle couleur, et garnissez le dessus avec de la marmelade, de la gelée de groseilles et des fruits confits. On dresse sur un plat muni d'une serviette, et on entoure la pièce de petites génoises glacées au chocolat.

Glace crème vanille, voy. p. 30.

Glace aux cerises, voy. p. 44.

5e MENU POUR LE MOIS D'AVRIL

Service à la Française.

Dîner.	VINS.
POTAGES { Printanier à la Royale. Au fumet et quenelles de Canetons.	Les vins sont, à dessein, laissés ici en blanc ; chacun y suppléera suivant les ressources de sa cave.
Petites Bouchées au salpicon, et Palais de bœuf en attereaux.	
Cabillaud garni de Filets de Truite et Pommes de terre à la Hollandaise.	
Poulardes à la Périgueux.	
Filets de pré salé à l'Italienne.	
Vertes Boules de Filets de Soles à la Ravigote.	
Punch ou Sorbet.	
ROT. Cuisse d'Agneau et Pintades piquées, cresson.	
Haricots verts à la maître d'hôtel.	
Petits pois à l'Allemande.	
Vacherin aux Fraises vanillées.	
Gâteau Sicilien.	
DESSERT.	
GLACES { Crème café. Abricots.	
CORBEILLES de Fruits, Fromage, Compotes.	
Petits-fours, Bonbonnières.	

Potage printanier à la Royale.

Comme au *Potage printanier à la Sévigné*, p. 186, en supprimant la purée.

Potage au fumet et aux quenelles de Canetons.

Faites avec la chair de canetons des quenelles dans lesquelles vous ferez entrer de la sauce espagnole réduite au jus de pigeon, et pochez-les au consommé. Une heure avant de servir, mettez les carcasses des canetons dans une casserole, versez dessus la quantité voulue de consommé, en y joignant quelques tranches de cuisse de bœuf frais, écumez et laissez cuire sur le coin du feu. Au moment de servir, passez à la serviette dans une casse-

role, remettez sur le feu et versez bouillant dans la soupière où vous aurez mis les quenelles, pochées seulement vingt minutes à l'avance.

Petites bouchées au salpicon de ris de veau et champignons.

Faites blanchir, puis rafraîchir, un ou plusieurs ris de veau; braisez-les dans un bon fond de volaille ou de noix de veau avec bouquet de persil garni de thym et laurier. Lorsqu'ils seront vert-cuits, égouttez-les, parez-les, taillez-les en petits dés et mettez-les dans un bain-marie en ajoutant un quart de champignons cuits et taillés en dés; couvrez et mettez au bain-marie pour faire chauffer. D'autre part, vous aurez fait réduire le fond des ris avec de l'espagnole et un peu de bonne glace de volaille: vingt minutes avant de servir, versez-en un peu dans un plat à sauter, faites lever l'ébullition, versez le salpicon, retirez du feu, mêlez légèrement, goûtez, et garnissez les croûtes sans trop remplir; mettez ensuite à la bouche du four et, au moment de dresser, garnissez chaque bouchée d'un peu de sauce bouillante, couvrez du couvercle, et dressez en couronne sur la serviette que vous aurez préparée avec un fond en carton de dimension suffisante pour couvrir la moitié du bord du plat, ce qui permet de placer deux rangs de bouchées; enfin remplissez le vide avec des attereaux. Si l'on préfère opérer par moitié, il faut dresser en même temps, pour bien consolider. Le point essentiel est de faire vite, afin de servir chaud.

Palais de bœuf en attereaux.

Après avoir blanchi et rafraîchi des palais de bœuf, égouttez-les, épongez-les, et visitez-les soigneusement; marquez-les ensuite dans une casserole avec carottes émincées, oignon garni de quelques girofles et bouquet de persil; mouillez avec du bouillon et salez convenablement. Lorsqu'ils seront cuits, égouttez-les de nouveau et rangez-les sur un plafond, que vous couvrirez d'un couvercle, avec un poids suffisamment lourd pour presser. Ce travail se fait la veille. Le lendemain matin parez les palais, puis,

avec le coupe-pâte de boîte à colonne, taillez-les de la grandeur d'une pièce de cinq centimes. Taillez de même de la langue bien rouge. Vous aurez aussi préparé de petites brochettes en bois (à défaut de brochettes en argent) de la longueur du doigt : enfilez dessus un rond de palais, puis un de langue, un de palais, un de langue, etc., en laissant entre chacun assez d'espace pour y glisser de la sauce Villeroy bien réduite et bien liée ; les ronds seront également enduits de sauce. Placez-les alors sur une plaque, mettez-les sur la glace du timbre pour bien raffermir la sauce. Une heure avant de servir, panez une fois au naturel et une seconde fois en passant dans des œufs battus, et rangez sur un couvercle de casserole. Un quart d'heure avant de servir, faites frire à friture très-chaude, puis retirez sur un coin du fourneau, de façon à ce que la chaleur pénètre bien jusqu'à l'intérieur de la sauce, qui devra se trouver bouillante. La cuisson terminée, égouttez, salez légèrement au sel fin, retirez les brochettes et dressez comme il est indiqué ci-dessus.

Cabillaud et filets de Truite à la Hollandaise, garnis de pommes de terre.

Après avoir gratté et bien lavé le cabillaud, enlevez les deux filets que vous diviserez en morceaux convenables pour une personne ; rangez-les dans un plat à sauter beurré grassement au beurre clarifié, salez, couvrez au beurre et avec un rond de papier, et mettez au frais. Faites ensuite de même pour la truite. Quarante minutes avant de servir, placez les plats à sauter sur un feu modéré : aussitôt que le beurre sera fondu, mettez au four pour cuire aussi blanc que possible. La cuisson faite, égouttez à l'aide de la palette, placez les filets sur un plafond garni d'un double linge que vous aurez eu la précaution de faire chauffer et, pour servir bien chaud, tenez le plat sur le réchaud. Dressez sur deux rangs, un de cabillaud, un de truite ; aux deux bouts placez deux bouquets, l'un de pommes de terre cuites à la vapeur et façonnées en forme de grosses olives, l'autre de quenelles de pommes de terre cuites au four et d'une belle couleur

d'or. Servez deux saucières, une de beurre fondu et une de sauce hollandaise.

Quenelles de pommes de terre. — Faites une purée de pommes de terre de Hollande que vous laisserez bien dessécher, ajoutez-y sel et muscade râpée, un peu de beurre fin, quelques jaunes d'œufs, et mêlez le tout. Confectionnez alors les quenelles dans des cuillers à bouche ; rangez-les sur une plaque que vous aurez beurrée. Lorsqu'elles seront toutes faites, dorez-les avec un peu de beurre et de jaune d'œuf.

Poulardes à la Périgueux.

Les poulardes se préparent en entrée de four ; on fait une matignon qu'on laisse tomber à glace avec une demi-bouteille de madère ; lorsqu'elle est refroidie, on en enveloppe les poulardes, on les recouvre de bardes de lard, puis d'un double papier grassement huilé, et l'on ficelle le tout. On donne ensuite une heure et demie de cuisson à four modéré. Aussitôt les poulardes cuites, on les déballe et on les met dans une casserole qu'on couvre et que l'on tient à l'étuve. D'autre part, on fait bouillir les légumes de la cuisson avec un peu de blond de veau, on passe à la serviette, on dégraisse et l'on verse dans une casserole à réduire avec un peu d'espagnole ; on réduit, puis on passe dans un bain-marie. On en verse alors dans le bain-marie où l'on a cuit des truffes hachées avec du madère et de la glace de volaille ; on fait lever l'ébullition et on tient chaud pour servir dans la saucière.

Au moment de servir, on découpe les poulardes et on les dresse sur le milieu du plat, en remplissant les vides avec de petites truffes tournées en forme d'olives et cuites au madère et au fond ou glace de volaille. On sauce légèrement avec l'espagnole à l'essence de cuisson des poulardes.

Si l'on veut servir plus richement, on dresse les morceaux de poularde autour d'une croustade en forme de coupe, que l'on garnit de truffes, avec un cordon de truffes autour des poulardes.

Filets de pré salé à l'Italienne.

Autant que possible on emploie des filets mignons ; à défaut,

prenez de faux filets que vous parerez et taillerez en forme de filets grenadins; faites-les mariner avec huile fine, citron, oignons émincés et un peu d'ail; une heure avant de servir, égouttez-les sur un linge, assaisonnez-les de sel et poivre fin, rangez-les sur un plat et, au moment de servir, passez-les dans la farine et faites cuire au beurre clarifié dans un plat à sauter. Coulez ensuite dans le beurre et, aussitôt qu'ils rendront le sang, égouttez-les sur une serviette, dressez-les en couronne et garnissez le puits avec un ragoût de cèpes.

Cèpes a l'italienne. — On les choisit moyens et très-fermes. Après les avoir bien nettoyés, on en enlève la peau, on les taille en morceaux d'égale grosseur, on les met dans une terrine en les saupoudrant de sel fin, et on les saute plusieurs fois de façon à ce que le sel fasse sortir l'eau ; on les égoutte alors et on les remet dans une autre terrine en pressant dessus un citron; on saute de nouveau, puis on tient couvert ; enfin, un peu avant de servir, on égoutte encore et on saute dans de bonne huile. Après avoir égoutté l'huile, on verse sur les cèpes un peu de sauce espagnole, persil haché, une ou deux cuillerées de purée de tomates, un morceau de glace de volaille, un peu d'oignon taillé en dés et cuit dans du consommé. On fait cuire alors vigoureusement, en ayant soin de détacher avec la cuiller de bois, et on retire du feu aussitôt que la réduction est devenue épaisse.

Sur les tables italiennes on joint aux cèpes, lorsqu'on les retire du feu, un peu d'ail et d'anchois pilés et passés au tamis, avec du beurre fin.

Vertes boules de filets de Soles à la Ravigote.

Faites cuire des filets de soles avec huile, jus de citron, sel fin; égouttez-les sur une serviette ; lorsqu'ils seront refroidis, taillez-les en dés et mettez-les dans une terrine, en semant dessus cerfeuil et estragon hachés, sel et poivre fin; ajoutez, peu à la fois, de la mayonnaise tartare, dans laquelle vous aurez fait entrer de la gelée bien réduite ; mêlez avec soin afin de conserver dans leur entier les morceaux de soles ; saucez comme pour lier un appareil à croquettes de volaille ; versez alors dans un plat à sauter,

couvrez et mettez sur la glace. Quand tout sera bien ferme, divisez-le en petites boules grosses comme des noix et bien égales de grosseur, et passez-les, à l'aide de deux fourchettes, dans de la mayonnaise ravigote (voy. p. 133); puis rangez-les sur un plafond que vous aurez mis sur de la glace pilée, couvrez et tenez sur la glace. Une heure avant de servir, dressez sur un fond fait en beurre rose et garni d'un porte-hâtelet, en ayant soin d'enlever avec le couteau la sauce qui aurait coulé sur le plafond. Sur le bord du fond, formez le premier rang; puis le deuxième, de façon enfin à figurer la pyramide ; entre chaque vide, après avoir bien dressé toutes les boules, faites entrer une crevette bien rouge ; croûtonnez le tour et surmontez d'un hâtelet à la gelée.

Punch à la Romaine ou Sorbet, voy. p. 11.

Cuisse d'agneau et pintades piquées, garnies de cresson, voy. p. 39.

Haricots verts à la maître d'hôtel, voy. p. 134.

Petits pois à l'Allemande, voy. p. 160.

Vacherin aux fraises.

Faites avec douze œufs de la pâte à biscuit ; vanillez bien ; beurrez ensuite une plaque que vous farinerez et sur laquelle vous étendrez votre pâte à biscuit, en lui donnant la dimension qu'il faut pour entourer un moule uni ou casserole de voyage sans queue ; taillez aussi une bande de papier que vous appliquerez sur le moule et qui guidera pour la grandeur à donner à la bande de biscuit : la hauteur sera, par exemple, de dix centimètres. Aussitôt la pâte étendue, de l'épaisseur du petit doigt, mettez à cuire à four doux. La cuisson faite, renversez sur la table, égalisez et appliquez sur le papier que vous aurez fixé sur le moule, taillez en biseau, soudez avec de la pâte à meringue, et faites sécher au four ; masquez ensuite à la meringue, poussez un ornement en meringue, saupoudrez de sucre, faites prendre couleur au four, enfin mettez à l'étuve. Vous aurez fait cuire, d'autre part, cinq ou

six ronds en pâte à biscuit, mince, bien glacée au sucre comme pour le biscuit à la cuiller : taillez-les juste de grandeur à être introduits dans le cercle meringué, et mettez-les aussi à l'étuve pour qu'ils soient bien frolles. Glacez un des ronds à la glace à fraises, décorez-le à blanc, puis faites un appareil à crème bavarois, mais peu collé, et que vous tiendrez bien glacé. Deux heures avant de servir, retirez de l'étuve le cercle et les ronds afin qu'ils soient froids au moment de garnir. Placez à ce moment le cercle sur un fond d'office, mettez un rond de biscuit dans le fond du cercle, et enduisez l'intérieur avec l'appareil aux fraises; puis remettez un rond de biscuit, de l'appareil, et continuez à remplir en laissant juste la place du couvercle, qui ne doit pas laisser voir l'appareil. Faites couler le vacherin sur une serviette mise à l'avance sur le plat destiné à être servi.

Gâteau Sicilien.

Même opération que pour le gâteau brésilien (voy. p. 64). Seulement on remplace la purée d'ananas par de la purée de cédrat confit, et on glace au jus de citron et à l'essence de cédrat.

Glace café et Glace abricots, voy. p. 16 et 58.

6e MENU POUR LE MOIS D'AVRIL.

Service à la Française.

Dîner.	VINS.
POTAGES { Crème de volaille à la Nivernaise. Petites pâtes à la Paysanne.	
Filets d'Esturgeon à la Russe.	
Rosbif à la Française.	
Poulardes à la Crème d'estragon.	
Côtelettes d'Agneau à la purée de pois verts.	
Filets d'Innocents à la Florentine.	
Punch à la Romaine ou Sorbet.	
ROTS. Canetons et Bécassines bardés, garnis de cresson, salade.	
Fonds d'Artichauts à l'Italienne.	
Asperges sauce au beurre.	
Pain de Pistaches en surprise.	
Croque-en-bouche aux Abricots avelinés.	
DESSERT.	
Glaces { Crème Chantilly chocolat vanillé. Groseilles.	
CORBEILLES de Fruits, Compotes, Fromage. Petits-fours, Bonbonnières garnies.	

Potage-crème de volaille à la Nivernaise.

Confectionnez une crème au consommé de volaille, à laquelle vous joindrez une purée de filets de poulets; faites prendre au bain-marie dans de petits moules à dariole bien beurrés. Lorsqu'ils seront refroidis, et un peu avant de servir, démoulez, taillez en deux et déposez dans la soupière, où vous aurez mis un peu de consommé bien chaud; tenez la soupière dans de l'eau très-chaude, et, au moment de servir, versez le consommé de manière à ne pas atteindre la crème qui pourrait s'en trouver déformée; enfin, à l'aide d'une cuiller percée, introduisez de pe-

tites carottes tournées en olives et bien cuites, ainsi que quelques feuilles de persil hachées et blanchies très-vert.

Potage petites pâtes à la Paysanne.

Faites blanchir durant quelques minutes des petites pâtes de Naples, égouttez, puis cuisez dans du consommé. Au moment de servir, égouttez les pâtes dans une passoire fine, et mettez dans la soupière ce qu'il en faut. Versez ensuite le consommé, auquel vous joindrez des haricots verts taillés en losanges, ainsi qu'une chiffonnade de blancs de feuilles de choux, les uns et les autres blanchis et passés dans du consommé pour retirer le goût de l'eau de la cuisson.

Sur les tables italiennes, on sert en même temps du fromage de parmesan râpé, que l'on passe à la passoire et qu'on dresse sur assiette.

Filets d'Esturgeon à la Russe.

Faites cuire un beau morceau d'esturgeon dans un fond de veau et de vin blanc auquel vous ajouterez pied de céleri, oignon piqué de girofles, bouquet bien garni et un peu de gros poivre ; faites cuire le matin et tenez un peu vert-cuit. Deux heures avant de servir, égouttez, passez le fond, dont vous ferez réduire une partie avec du velouté ; laissez dépouiller sur le coin du fourneau, liez ensuite avec des jaunes d'œufs et un peu de muscade râpée, ajoutez du jus de citron et un bon morceau de beurre fin ; mêlez bien et passez dans un bain-marie pour servir le plus chaud possible dans la saucière.

Dressez sur une serviette les filets que vous aurez taillés et chauffés avec le fond (voy., pour ce travail, p. 114); puis disposez à chaque bout du plat des filets de merlans frits et panés à l'œuf ; sur les côtés, de petites tartelettes garnies de beurre d'anchois et recouvertes avec du caviar de première qualité, c'est-à-dire avec les œufs tout entiers et transparents.

Rosbif à la Française, voy. p. 188.

Poulardes à la crème d'estragon, voy. p. 230.

Côtelettes d'Agneau à la purée de pois verts, voy. p. 18.

Filets d'innocents à la Florentine.

Faites rôtir huit pigeonneaux ; lorsqu'ils seront refroidis, levez les filets que vous parerez en supprimant l'os et la peau ; mettez-les dans une terrine et assaisonnez-les avec sel fin et poivre blanc ; versez ensuite dessus un peu de madère, sautez pour bien imprégner tous les filets, couvrez et mettez sur la glace. Enlevez alors la chair des cuisses et des carcasses, pilez-la, passez-la au tamis et mettez dans une casserole que vous tiendrez couverte. Tirez aussi des os et carcasses des pigeons une essence que vous ferez réduire avec un peu de bonne espagnole et de gelée ; passez la réduction dans un bain-marie, joignez-en à la purée, passez au tamis fin, ajoutez un peu de sauce, laissez refroidir, puis masquez-en les filets, que vous placerez sur une plaque mise sur de la glace pilée, et ensuite dans le timbre pour les tenir fermes et les garantir de la poussière. Une heure avant de dresser, glacez les filets à la gelée réduite : lorsqu'ils seront bien fermes, dressez en couronne sur le plat que vous aurez préparé, en appliquant au centre un porte-hâtelet recouvert de beurre ou graisse blanche ; autour, disposez en forme de pyramide de petites tablettes de gelée garnies de truffes hachées, et réservez la place pour les filets, qui doivent être dressés en couronne la pointe en bas, croûtonnez de belle gelée, et plantez un hâtelet fait d'une grosse truffe et d'une crête glacée à la gelée.

Petites tablettes de truffes. — Hachez fin des truffes bien noires, faites-les cuire avec du madère, en y joignant un peu de gelée ; réduisez et laissez refroidir ; foncez ensuite des moules à tartelettes ovales avec de la gelée, il en faut peu ; garnissez de truffes sur toute la longueur, recouvrez de gelée, raffermissez sur de la glace pilée, enfin démoulez à l'eau chaude.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Canetons et bécassines bardés, garnis de cresson, voy. p. 12 et 85.

Fonds d'artichauts à l'Italienne.

Choisissez des artichauts plutôt petits que gros, tournez-en les fonds que vous ferez blanchir, puis cuire dans un blanc ; égouttez-les sur un tamis et sur un torchon et épongez-les bien ; beurrez un plat à sauter et rangez-y les fonds. Faites alors des émincés de champignons très-minces, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre fin, persil haché, gousse d'ail que vous retirerez aussitôt les champignons cuits, anchois bien lavés et hachés, sel, poivre fin et muscade râpée ; cuisez vingt minutes, ajoutez un peu d'espagnole et réduisez vigoureusement. Laissez refroidir un peu, puis joignez quelques jaunes d'œufs et du fromage de parmesan râpé. Garnissez alors les fonds, couvrez-les de mie de pain râpée et arrosez avec un peu de beurre fin fondu. Vingt minutes avant de servir, mettez au four et faites prendre une belle couleur, égouttez ensuite sur une serviette, dressez dans la casserole d'argent et coulez sous les fonds une demi-glace.

Asperges sauce au beurre, voy. p. 83 et 118.

Pain de pistaches en surprise.

Chemisez avec de la gelée d'orange un moule uni à entremets, décorez-le avec du raisin de Corinthe bien lavé et cuit et avec des amandes très-blanches ; faites une deuxième chemise avec de l'appareil de bavarois aux pistaches, puis remplissez l'intérieur de crème de fraises dans laquelle vous ferez entrer des fraises entières, englacez bien et, au moment de servir, démoulez à l'eau chaude ; croûtonnez avec de la crème pistache que vous aurez fait congeler dans une petite casserole.

Croque-en-bouche aux abricots avelinés.

Etendez sur le tour de la pâte à brioche aussi mince que celle qu'on emploie pour foncer des petits pâtés ; faites une abaisse de même grandeur, mais en rognure de feuilletage, et le plus mince possible ; puis mouillez l'abaisse en brioche, et marquez avec le dos du couteau des petits carrés que vous garnirez avec

des morceaux d'abricots cuits en marmelade. Lorsque les carrés seront tous également garnis, enroulez l'abaisse en feuilletage sur le rouleau et ajustez-la pour la dérouler sur la pièce garnie; marquez avec le rond cerclé d'un coupe-pâte afin de souder solidement, puis avec un coupe-pâte un peu plus grand taillez des morceaux de la grandeur d'une pièce de deux francs, que vous rangerez sur une plaque légèrement beurrée et que vous masquerez avec un appareil à condé fait avec des avelines; couvrez amplement de glace de sucre en poudre, et cuisez à four pas trop chaud pour arriver à une cuisson de belle couleur. Détachez alors les rondelles et rangez-les sur une plaque garnie d'une feuille de papier, pour les monter ensuite en forme de croque-en-bouche. Démoulez sur un fond en pâte d'office, garnissez les vides avec de petits abricots verts ou des cerises confites, et finissez le dessus en sucre filé; le tout sera garni de petits choux glacés au café.

Glace-crème Chantilly au chocolat vanillé, voy. p. 57.

Glace groseilles, voy. p. 31.

1er MENU POUR LE MOIS DE MAI

Dîner fait à Florence le 2 *mai* 1868.

MENU POUR 120 COUVERTS.

Dîner.	VINS.
12 Potages de perlé aux Profiteroles en surprise. 12 Esturgeons et Turbot garnis, sauce aux Huitres. 12 Rosbifs à l'Anglaise, garnis de Pommes de terre et Raifort.	Madère.
12 Poulardes à la crème d'Estragon. 12 Cailles aux petits pois. 12 Croustades garnies à la Financière. 12 Galantines de Perdreaux à la gelée.	Ch Margaux.
12 Fonds d'Artichauts sauce Suprême Italienne. 12 Hors-d'œuvre de rôts. Petits Jambons chinois à la gelée. Punch à la Romaine. 12 Rots. Faisans piqués et Venaison garnis de cresson, sauce Groseilles.	Stemberger Gabinet.
12 Poudings à la Richelieu. 12 Suédoises de Pêches aux Amandes vertes. 12 Biscuits à la Portugaise.	Verzenay œil de perdrix.
DESSERT.	
12 GLACES { Crème café. Fraises. 12 Compotes. 12 CORBEILLES de fruits. 12 Fromages assortis. 12 Petits-fours, 12 Bonbons et Bonbonnières.	Hermitage Paille.

Potage de perlé garni de Profiteroles en surprise.

Avec un demi-kilo de farine confectionnez une pâte à pain; prenez un quart de cette pâte et convertissez-le en levain en y mettant un peu de levûre; délayez à l'eau tiède, travaillez peu la pâte et faites vite; mettez ensuite dans un petit bain-marie que vous couvrirez et tiendrez à l'étuve pour faire pousser ou revenir. Avec le reste de la farine formez une fontaine qui recevra

le levain lorsqu'il sera revenu, et joignez-y de l'eau tiède et un peu de sel. Maniez alors le levain afin de le ramollir, puis, peu à la fois, mêlez la farine ; tenez la pâte un peu molle comme pour brioches, fouettez-la plusieurs fois, puis rassemblez-la et moulez-la pour la placer dans une terrine que vous aurez fait chauffer un peu ; couvrez d'un plafond et mettez à l'étuve tiède pour faire lever la pâte. Il faut de deux à trois heures pour doubler son volume : quand elle sera arrivée à ce point, versez-la sur la table pour la rompre, et divisez-la d'abord en plusieurs parties que vous roulerez en cylindres gros comme le doigt, puis en morceaux gros comme de petites noix, que vous moulerez bien ronds et tous d'égale grosseur. Placez ces noix sur une plaque que vous aurez légèrement beurrée, mettez-les à l'étuve, mouillez-les à l'eau tiède, avec un pinceau, et lorsqu'elles seront poussées de moitié, mettez-les au four pour les cuire d'une belle couleur blond-roux; puis laissez-les refroidir pour les vider par le fond au moyen d'un petit couteau, et déposez-les sur une plaque; videz aussi les petits pains à l'aide d'une cuiller à légumes et rangez-les auprès du fond. Vous aurez, d'autre part, préparé une macédoine de légumes bien fins et vert-cuits, tels que petits pois frais, haricots verts taillés en carrés, carottes faites avec ce qu'il y a de plus petit en cuiller : garnissez les petits pains avec cette macédoine, puis couvrez les légumes avec un peu de farce de volaille, en ayant soin de souder le fond avec de la farce pour que les légumes soient bien maintenus. Placez ensuite les petits pains dans un plat à sauter que vous aurez graissé avec la graisse de la marmite ; vingt minutes avant de servir, versez-y un peu de consommé; avec un pinceau, mouillez les pains et mettez-les au four pour les pocher. Pendant ce temps, vous mettrez du sagou de première qualité dans du consommé, vous le ferez cuire juste le temps qu'il faut pour le conserver au perlé, et vous le verserez dans la soupière; vous y joindrez les petits pains en les enlevant avec la palette, et les poserez doucement afin de ne pas les briser. Si l'on n'est pas prêt à servir, on pose les pains sur un plat chaud et on les tient à l'étuve pour ne les servir qu'au moment du repas; autrement, dans la soupière, ils gonfle-

raient et les légumes s'en échapperaient, ce qui ne serait plus en surprise.

On ne sert à chaque personne qu'un pain et une cuillerée de sagou.

Esturgeon et Turbot garnis, sauce aux Huîtres.

Pour les cuire, voyez p. 3 et 20. Pour dresser, garnissez le milieu avec des filets de soles Villeroy; à chaque bout vous dresserez une des deux espèces de poisson, et vous servirez la sauce à part. Voyez *Sauce aux huîtres*, p. 78.

Rosbif à l'Anglaise, voy. p. 33.

Poulardes à la crème d'Estragon.

Après avoir fait poêler ou braiser à blanc les poulardes, vous prendrez une partie de la cuisson pour la passer à la serviette mouillée à l'eau fraîche; vous ferez ensuite réduire convenablement ce fond dans un plat à sauter avec de bon velouté et un peu de muscade râpée, et lierez cette sauce avec des jaunes d'œufs bien frais; vous y joindrez aussi de la purée de feuilles d'estragon, que vous mêlerez bien, ainsi que du jus de citron et un morceau de beurre très-frais, et vous passerez à l'étamine dans un bain-marie. Vous découperez ensuite les poulardes et les dresserez en pyramide, en garnissant les vides avec de moyens champignons bien tournés; vous saucerez peu et garnirez le tour du plat d'un cordon de croûtons de pain faits en crêtes et frits au moment de servir; le reste de la sauce sera présenté à part.

Cailles aux petits pois.

Les cailles que l'on sert au printemps sont ordinairement maigres, il est donc nécessaire de les farcir. Flambez les cailles, videz-les avec soin sur le flanc, et laissez la peau du col le plus longue possible; désossez la partie des reins jusqu'à l culotte, enlevez le brichet, et introduisez dans l'intérieur un peu de farce de veau ou de volaille dans laquelle vous aurez mis lard frais et champignons hachés, le tout bien assaisonné de sel,

poivre et muscade; refermez ensuite l'ouverture et bridez en entrée. Foncez alors avec des bardes de lard une casserole à braiser, placez-y les cailles, couvrez-les de bardes, mouillez avec une mirepoix cuite au consommé, et couvrez d'un rond de papier huilé. Lorsque l'ébullition se sera produite, fermez avec le couvercle et faites cuire au four ou paillassez. Une heure après retirez les cailles qui sont cuites, et tenez-les au chaud dans une casserole, en laissant sur le feu les moins tendres; quand toutes seront cuites, égouttez-les pour en passer le fond, que vous dégraisserez bien et dont vous prendrez une partie pour la réduire avec de l'espagnole, afin d'en saucer les cailles quand elles seront dressées. Débridez ensuite les cailles, placez-les, l'estomac retourné, dans un plat à sauter où vous aurez mis la cuisson, pour éviter qu'elles ne noircissent et pour les conserver humides et chaudes. Vingt minutes avant de servir, vous aurez fait bouillir de l'eau pour cuire les petits pois, que vous aurez bien visités et lavés. La cuisson faite, égouttez les pois dans la passoire, étalez-les sur un linge, puis mettez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre; faites chauffer en les sautant sans les quitter; joignez un peu de sauce, de la glace de gibier ou de volaille, du sucre en poudre, enfin un peu de beurre divisé en fragments; retirez du feu, mêlez bien et goûtez. Dressez-les alors, soit sur le milieu du plat, soit dans une croustade; puis dressez les cailles autour et saucez-les avec la sauce bouillante, que vous éviterez de verser sur les pois.

Croustade garnie à la Financière.

Je note cette entrée pour le service à la Russe, et je la préfère à un pâté chaud : les garnitures, en effet, peuvent y être placées plus convenablement, et elles sont mieux en vue des convives.

Prenez un moule en forme de croustade, un peu évasé, peu élevé, et dont le fond soit aussi large que le fond du plat sur lequel on compte servir. La croustade doit être cuite d'une couleur blonde et bien parée après sa cuisson; on la soude avec un peu de repère, afin de la fixer sur le plat, et on la tient à l'étuve. Au moment de servir, on égoutte, sur un double linge posé sur

une plaque mise à l'étuve, toute la garniture de la croustade, telle que quenelles, crêtes, rognons de coqs, ris d'agneau ou de veau escalopés, puis on commencera par dresser les quenelles en couronne : entre chaque quenelle, on met une moyenne crête, et, au milieu, les ris d'agneau, sur lesquels on répand de petites truffes tournées en olives et cuites au vin de madère et au fond de volaille; dessus on place un moyen ris de veau piqué très-fin et divisé en quatre sans le déformer; on sauce sur les crêtes et les quenelles avec une bonne financière, et on envoie le reste dans une saucière.

Les quenelles se font à la cuiller à bouche, et plutôt plates que rondes, on les dresse ainsi plus facilement. Celles qu'on recherche pour croustade, pâté chaud ou vol-au-vent, contiennent un quart de pâte à choux ou purée de riz cuit au consommé. Elles ont l'avantage de ne pas se déformer après avoir été pochées.

Après avoir pilé et passé au tamis la chair d'un ou de plusieurs poulets, mettez dans le mortier un quart de pâte à choux, ajoutez-y successivement la chair, mêlez avec soin, pilez encore, assaisonnez de sel fin, poivre blanc et muscade râpée ; puis incorporez un peu de sauce allemande ou béchamel bien liée. Si votre farce était trop ferme, vous y joindriez de la sauce, puis des jaunes d'œufs, et des œufs entiers. Travaillez vigoureusement, passez au tamis, puis relevez la farce dans une terrine et couvrez-la d'un papier beurré. Pour façonner les quenelles on se sert de deux cuillers à bouche : l'une est tenue dans un bain-marie avec de l'eau chaude, et l'autre sert à puiser la farce dans la terrine. Pour opérer promptement, on prend la farce avec la cuiller, et on appuie sur la paroi de la terrine en remontant : il faut presque former la quenelle en deux coups, de droite à gauche; on la finit de même en deux coups d'une lame de couteau trempée dans l'eau chaude ; on l'enlève de la cuiller avec la cuiller chaude, et on la fait couler dans un plat à sauter, beurré à l'avance. On range ensuite les quenelles l'une près de l'autre, sans qu'elles se touchent, et on se garde de les retourner, afin de les conserver bien lisses sur une partie ; enfin, on les couvre d'un rond de papier beurré. Vingt minutes avant de servir, on verse

dessus du consommé bouillant, et on les tient sur le coin du fourneau sans faire bouillir; lorsqu'elles sont raffermies, on les retourne l'une après l'autre, afin de les conserver blanches, et on les égoutte à l'aide de l'écumoire.

Le point essentiel pour obtenir de bonnes quenelles, c'est de faire entrer dans la farce le plus possible de sauce, et de les assaisonner juste à point. Je remplace ordinairement le beurre ou la tétine par la sauce, ce qui rend les quenelles non-seulement plus délicates, mais encore moins cassantes. Il ne faut pas craindre d'ailleurs de rendre la farce trop molle en y introduisant de la sauce; au poché, si la farce contient suffisamment d'œufs, les quenelles se raffermiront. Toutes les sauces destinées à être incorporées aux quenelles, allemande en gras ou en maigre, béchamel, brune, au fumet de gibier, ou autres, doivent être bien réduites.

Galantine de perdreaux à la gelée.

Pour faire une belle entrée, six perdreaux frais et jeunes sont nécessaires. Flambez-les peu, enlevez les peaux sans les déchirer, et tenez-les au frais dans une casserole ; enlevez ensuite les filets, que vous énerverez ; taillez-les en aiguillettes; mettez-les dans une terrine en les assaisonnant de sel, poivre et muscade râpée; versez dessus un peu de madère et couvrez. Avec la chair des cuisses et les parures des filets, faites alors une farce dans laquelle vous ferez entrer un filet mignon de porc frais, un tiers de lard frais, un peu de jambon cru, le tout bien haché, pilé, assaisonné et passé au tamis. Cela fait, garnissez trois peaux avec une partie de la farce, les aiguillettes de filets et des lardons de langue bien rouge, de truffes bien noires, et de lard frais et assaisonné; tous ces lardons doivent être d'égale grosseur, plutôt petits que gros. Ces trois galantines doivent être faites longues, en forme de gros boudins, et bien serrées dans une serviette; une quatrième, pour laquelle le lard, les truffes, la langue et les filets seront taillés en dés, sera tenue ronde. Foncez alors une casserole à braiser avec quelques carottes et oignons émincés, mettez-y les galantines, un bouquet de persil garni d'une

feuille de laurier, du thym, deux clous de girofle, une demi-bouteille de madère; mouillez avec de la gelée non clarifiée, faites cuire deux petites heures, laissez refroidir dans la cuisson, puis égouttez et resserrez les enveloppes. Mettez alors les galantines longues dans une casserole longue, avec un peu de la cuisson que vous passerez, et tenez-les sur la glace. La ronde sera mise dans une casserole ronde, sur laquelle on placera un poids assez lourd pour lui donner une bonne forme : cette casserole doit être petite, puisque la galantine qu'elle contient est destinée à être dressée au milieu du plat.

La gelée qui a servi à cuire les galantines se clarifiera avec une autre gelée dans laquelle on aura mis à cuire les os des perdreaux, pour lui donner le goût de perdreau.

Le lendemain, faites un petit fond de pain que vous recouvrirez d'un gratin glacé à la gelée réduite, et sur lequel vous placerez la galantine ronde; glacez-la elle-même et décorez-la à votre goût; taillez ensuite en rondelles les galantines longues.

A cet effet, vous aurez préparé, sur un plafond, une couche de gelée bien claire et placée sur de la glace : vous y rangerez les rondelles un peu distancées, et les recouvrirez de gelée; cette gelée doit être un peu forte, et les deux couches peu épaisses. Une demi-heure avant de servir, avec un coupe-pâte un peu plus grand que les rondelles de galantine, et que vous tremperez dans l'eau chaude, vous marquerez tous les morceaux, puis avec le moyen couteau vous les enlèverez pour dresser en couronne. Afin de faciliter le dressage, vous couperez un peu de gelée à la partie qui devra former le pied, puis vous croûtonnerez le tour du petit socle, et planterez sur la galantine un hâtelet en Bellevue.

Si l'on décore le bord du socle, le décor devra être un peu plus élevé que la garniture en gelée.

Fonds d'artichauts sauce Suprême Italienne.

Pour la cuisson, voy. p. 226. Un peu avant de servir, égouttez les fonds sur un linge chaud; s'ils sont petits, on les sert entiers; mais, pour faciliter le dressage en couronne, on en coupe en quatre quelques-uns qu'on met dans le milieu de la casserole,

et on dresse autour. Sur le milieu on place un fond un peu large qu'on tient retourné. Au moment de servir, saucez avec une sauce suprême que vous finirez avec un peu de glace de volaille, un morceau de beurre frais et du fromage de parmesan râpé et passé au tamis ; bien vanner la sauce avant que de saucer.

Petits jambons chinois et foies gras à la gelée.

Enlevez la chair d'un jambon cru et peu salé ; hachez-la, pilez en joignant un peu de gras, et passez au tamis ; puis ajoutez un tiers de gras de jambon, autant de filet mignon de porc frais taillé en dés, et mêlez. Avec ce hachis garnissez des peaux de cuisses de poulets que vous aurez vidées en conservant une partie de l'os qui tient au moignon, os que vous taillerez plus bas que la jointure. Ces peaux seront tenues toutes de même grosseur ; on les coud avec du gros fil, et on leur donne une même forme. Foncez ensuite avec des bardes de lard un plat à sauter dans lequel vous placerez les petits jambons, couvrez avec un fond de mirepoix fait au consommé et au vin blanc ; puis avec des bardes, faites partir à feu vif, fermez d'un rond de papier et du couvercle, et donnez une heure et demie de cuisson à petit feu. Après cela, laissez refroidir, égouttez et rangez les jambons dans un plat à sauter, en versant la cuisson dessus. Couvrez alors avec un rond en cuivre bien étamé, sur lequel vous placerez un poids dont la pesanteur fera prendre aux jambons la forme plate, puis mettez au frais.

Le lendemain matin, retirez les jambons du fond pour les parer, glacez avec de la gelée réduite, garnissez les os d'une papillote et dressez autour d'une pyramide de foies gras à la gelée. Cette pyramide est formée de morceaux de foies gras préparés entre deux couches de gelée, puis taillés en briques et dressés autour d'un pied fait en forme de chandelier en fer-blanc et passé lui-même au milieu d'un socle de pain recouvert de graisse très-blanche, ainsi que la branche qui forme le chandelier. Remplissez alors le vide, car c'est à cet endroit qu'on plantera un hâtelet garni d'une crête et de deux truffes glacées à la gelée réduite. Le bord du socle doit être agrémenté de vert ou de rose ;

le tour sera croûtonné avec de la gelée taillée en briques et posée en couronne.

J'ai nommé ce plat *jambon chinois* en mémoire de jambons envoyés en cadeau au roi Victor-Emmanuel, et qu'il a fallu servir sur la table royale. Ils étaient plutôt durs que tendres. Pour pouvoir les servir convenablement, j'ai employé le moyen des ballottines.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Faisans piqués et venaison garnis de cresson et sauce groseilles.

Pour les faisans, voy. p. 11.

Levez les gros filets et les noix de jeunes daims et marinez-les dans une marinade cuite ; il faut de trois à quatre jours pour que la chair soit bien pénétrée. Le jour où l'on doit servir la venaison, égouttez-la et piquez-la avec du lard bien taillé, de façon à couvrir les pièces d'une belle seconde ; foncez ensuite un plat à sauter avec du beurre ou dégraissis de volaille, et placez-y la venaison, que vous assaisonnerez de sel fin, puis de beurre, et, trois quarts d'heure avant le service, mettez au four un peu vif, en ayant soin d'arroser souvent. Au moment de servir, découpez en tranches convenables pour une personne, et en prenant la précaution de ne pas déformer les pièces en dressant. Les faisans, dont vous aurez enlevé les carcasses et les pilons, seront dressés en regard de la venaison. Glacez les deux rôts, coulez dessous un peu de bon jus ; séparez-les par un bouquet de cresson assaisonné d'huile, sel et vinaigre, et envoyez une gelée de groseilles chaude et bien fondue dans une saucière.

Marinade a venaison. — Faites chauffer dans une casserole de bonne huile, dans laquelle vous jetterez des oignons et des carottes émincés afin de les faire roussir ; ajoutez une douzaine de branches de persil, une ou deux gousses d'ail, un peu de thym, deux feuilles de laurier, de la mignonnette, du sel et une bouteille de vin blanc ; laissez cuire une petite heure, versez alors dans une terrine et laissez refroidir pour y mettre ensuite la venaison à

mariner, en ayant soin de la tenir dans un endroit frais et de retourner deux fois par jour les pièces, afin qu'elles marinent également.

Pouding Richelieu.

Faites cuire un kilo de pruneaux de première qualité ; aussitôt cuits, égouttez-les sur un tamis ; lorsqu'ils seront refroidis, enlevez les noyaux et passez la chair au tamis pour en tirer une purée à laquelle vous mêlerez du jus de la cuisson et du sucre ; faites alors cuire et réduire comme une purée d'abricots épaisse, et passez à l'étamine, en ajoutant un peu de colle clarifiée. Faites une épreuve dans un moule à dariole. Si l'épreuve est juste, chemisez un moule à charlotte, en commençant par le fond. Aussitôt l'appareil pris, placez dessus un moule de même forme, mais un peu moins large, sans oreilles, garni de glace, et remplissez le vide entre les deux moules avec de l'appareil un peu chaud d'abord, pour que le fond se soude bien avec le tour. Ayez soin de bien entourer le moule de glace. Aussitôt l'appareil devenu ferme, enlevez la glace du petit moule et remplissez-le avec de l'eau un peu chaude afin de pouvoir retirer le moule, ce que vous ferez en ayant soin de ne pas déformer la chemise. Vous aurez aussi toute prête une composition destinée à remplir le vide. Couvrez alors d'un couvercle sur lequel vous mettrez de la glace pilée. Un peu avant de servir, démoulez à l'eau chaude, mettez le plat sur la glace et garnissez le dessus du pouding et le bord du plat avec une couronne de croûtons de crème à bavarois au marasquin taillés en dents de loup. Si vous n'êtes pas prêt, couvrez avec une cloche à double tour que vous garnirez de glace pilée mélangée avec du gros sel : ce genre de cloche a l'avantage de permettre de dresser à l'avance, attendu qu'elle forme l'étuve à froid ; dans les pays chauds, elle est indispensable : j'en ai imaginé de différentes formes. (Voyez à la fin du volume.)

Composition du pouding a la Richelieu. — Coupez en dés des biscuits à la cuiller faits à la fécule de pommes de terre, placez-les sur un plat, et au moment de vous en servir, arrosez-les avec du

marasquin et mêlez-les à l'appareil, qui doit être composé d'une crème légère à l'anglaise. Après avoir mis la colle dans la crème, on y incorpore du marasquin, puis on place la casserole sur la glace en tournant continuellement. Lorsque l'appareil sera bien refroidi, additionnez-le d'un peu de crème fouettée, remettez sur glace pour faire congeler, et joignez les biscuits et un salpicon de fruits confits, tels que cédrats, ananas, abricots, raisins de Corinthe cuits, le tout ayant mariné dans du marasquin pendant quatre à cinq heures.

Suédoise de pêches aux amandes vertes.

On se sert de pêches conservées au demi-sirop de sucre et de purée de pêches conservées en bouteille. Videz sur un tamis les flacons contenant les pêches, et égouttez-les ; si les pêches ne sont pas assez sucrées, faites un sirop un peu serré, auquel vous ajouterez celui des pêches, puis les pêches elles-mêmes, que vous laisserez mariner quelques heures afin que le sucre pénètre bien la chair. Pendant ce temps, préparez des amandes vertes ainsi qu'un moule uni à cylindre. Les amandes, fendues en deux, seront disposées en feuilles ou losanges d'égale grandeur ; elles serviront à faire la crête du moule après que celui-ci aura été chemisé avec une gelée au jus de citron ou d'orange ; à chaque pointe d'amande on placera un bouton d'amande blanche, puis on fera quatre rosaces sur les côtés. Les pêches, divisées en quartiers, puis mises dans la gelée à chemiser, seront montées autour du moule après qu'on en aura garni le fond. Ce travail doit se faire petit à petit. En même temps on remplit le vide avec une purée de pêches bien finie au sucre en poudre et à la colle et quelques amandes amères pilées avec un peu de purée et passées à l'étamine. Il est essentiel de s'assurer du goût et de la force de la purée qui doit se tenir après le démoulage, tout en restant moelleuse. On fera aussi entrer dans la purée des amandes vertes taillées en filets ou en moyens dés. Après avoir démoulé la suédoise, on en garnit le tour avec un cordon d'amandes vertes mises dans un plat à sauter avec de la gelée à chemiser, et qu'on fera prendre sur la glace ; pour les dresser, on se sert d'une

cuiller à café à l'aide de laquelle on enlève les amandes avec la gelée.

Biscuit à la Portugaise.

Voy. *Biscuit à la Duchesse*, p. 29, et procédez de même. Seulement, pour garnir, faites une crème pâtissière dans laquelle vous ferez entrer un peu d'écorce d'orange confite bien pilée et passée au tamis; glacez le biscuit après l'avoir enduit de marmelade d'abricots et d'une glace faite au jus et au zeste d'orange. Ce glacé doit être brillant et transparent.

Glace-crème café vierge, voy. p. 16.

Glace aux Fraises.

Voy. *Glace aux framboises*, p. 31.

2e MENU POUR LE MOIS DE MAI.

Dîner fait à Florence le 5 mai 1867.

MENU DE 80 COUVERTS.

Dîner.	VINS.
8 Potages de sauté aux Quenelles de volaille. 8 Escalopes de Turbots garnis de filets de soles, sauce Hollandaise. 8 Filets de Bœuf à la Financière.	Xérès.
8 de Côtelettes de filets de Poulets aux petits pois. 8 de Filets de Canetons à la Fermière. 8 de Galantines de Cailles à la Parisienne.	Ch. Laffitte.
8 de Haricots verts maître d'hôtel. Hors-d'œuvre de Rôts. 8 de Jambons Anglais garnis de foies gras à la gelée.	Johannisberg.
Punch à la Romaine. 8 Rots. Dindonneaux garnis de cresson. 8 Salades à l'Américaine. 8 Bavarois à la Vierge Florentine.	
8 Gelées de groseilles blanches garnies de Fraises marasquinées. 8 Corbeilles en pastillage garnies de petits cussy à l'Ananas.	Verzenay mousseux.
DESSERT. 8 de Glaces { Crème Chantilly à la vanille. Cédrat aux fruits confits. 8 CORBEILLES de fruits. 8 de Fromages assortis. 8 de Petits-fours. 8 de Bonbons et Bonbonnières.	Cap de Constance.

Potage de sauté aux quenelles de volaille.

Consommé à l'essence de volaille rôtie, garni avec de la crème royale taillée en gros dés, des petites quenelles, des têtes de grosses asperges et une chiffonnade de laitues et oseille découpée à la boîte à colonne, de la grandeur d'une pièce de cinquante centimes.

Voyez aussi *Potage Royal au consommé de faisans*, p. 194.

Escalopes de turbot garnies de filets de soles, sauce Hollandaise.

Après avoir enlevé les quatre filets d'un turbot, taillez-en des morceaux convenables, arrondissez-les et placez-les dans un plat à sauter, que vous aurez beurré grassement et salé ; mouillez avec l'essence que vous aurez tirée des parures et de quelques débris des arêtes cuits avec persil, oignons et champignons ; ajoutez-y une bouteille de bon vin blanc. La cuisson faite, réduisez-la et passez-la au tamis pour vous en servir au moment de cuire les escalopes, joignez-y un peu de velouté, faites partir sur un feu un peu vif, couvrez d'un papier beurré et du couvercle, mettez dix minutes au four un peu chaud, retirez du four, goûtez et finissez de cuire. Au moment de dresser, égouttez dans un plat un peu chaud, passez la cuisson pour en incorporer une partie avec de la sauce hollandaise dont vous vous servirez pour saucer légèrement ; dressez les escalopes sur le milieu d'un plat long, les filets de soles sur les flancs, et aux deux bouts des pommes de terre faites à la cuiller ou en olives, et cuites au beurre à blanc.

Les filets se tirent de moyennes soles : après les avoir levés, on les replie sur la partie adhérente à la peau, on les poche avec du beurre frais, un peu de sel fin et du jus de citron ; on les égoutte ensuite avant de les mettre en presse entre deux couvercles de casserole garnis d'une serviette. Quelques heures avant de servir, on les pare d'égale grandeur, on les met dans un plat à sauter avec un peu d'essence de soles et de velouté, et on les finit de cuire en les laissant mijoter une vingtaine de minutes et en les conservant le plus blancs possible. La saucière garnie de sauce hollandaise se sert à part.

Filet de bœuf à la Financière.

Après avoir paré le filet sans le dégarnir, piquez-le avec du lard taillé fin et bien également : le piquage se fait le plus serré possible et en seconde. Mettez alors le filet dans un plat long et

creux, avec deux carottes et des oignons émincés, quelques branches de persil, du thym, deux feuilles de laurier, un peu de poivre en grains et quatre clous de girofle ; distribuez ces condiments dessous et autour du filet, puis arrosez avec de bonne huile, un verre de madère ou de marsala, mais pas de sel, car le sel fait sortir le sang de la viande, et mieux vaut l'y retenir. Couvrez alors d'une cloche, et mettez au frais. Pendant le temps qu'il marinera, retournez plusieurs fois le filet. Pour le faire cuire, marquez-le dans une poissonnière un peu juste de grandeur, et versez toute la marinade dessous. Une heure et demie avant de servir faites partir sur un feu vif, salez le filet avec du sel fin et couvrez-le avec du dégraissis de volaille ou du beurre et une demi-bouteille de madère. Aussitôt l'ébullition partie, couvrez d'un double papier huilé et mettez au four, en arrosant souvent : une heure et vingt minutes de cuisson suffiront, si le feu a toujours été vif. Égouttez alors afin de retirer le fond de la cuisson, puis remettez le filet dans la poissonnière pour le glacer ; quant au fond, ajoutez-y une cuillerée de blond de veau, faites bouillir un peu et passez. Mettez alors sur le feu une casserole à réduire, avec un verre de madère, l'espagnole qui sera nécessaire pour saucer et une bonne partie du fond de filet, et réduisez vigoureusement en tournant avec la cuiller de bois ; lorsque la sauce sera arrivée au glacé, passez-la à l'étamine dans un bain-marie, et tenez-la sur le coin du fourneau pour qu'elle reste bouillante.

Pour découper le filet, prenez une fourchette de la main gauche et plantez-la dans le flanc droit du filet, afin de le pencher sur le flanc gauche, puis avec le grand couteau supprimez tout ce qu'il pourra y avoir de dur ; remettez ensuite le filet sur son sens et, laissant de côté les deux pointes, taillez le reste en tranches convenables pour une personne ; enfin passez le grand couteau dessous pour enlever d'un seul coup et placer la pièce sur le milieu d'un plat long.

Vous aurez aussi égoutté deux beaux ris de veau piqués, que vous placerez à chaque bout du filet, après les avoir découpés régulièrement ; sur les flancs vous dresserez un ragoût de ris

d'agneau et de moyens champignons bien tournés, et autour un cordon de moyennes crêtes très-blanches. Saucez peu, et mettez sur le ragoût un semis de truffes faites en olives et de rognons de coqs. Glacez bien le filet et envoyez une saucière de sauce financière.

Observation. — Je ne mets pas de quenelles dans le ragoût : c'est qu'il faut éviter avec soin de répéter une garniture qui a été déjà servie. On remarquera aussi que j'ai supprimé les fonds et les croustades que l'on avait l'habitude de servir sous les grosses pièces et entrées chaudes : ces fonds, selon moi, n'avaient qu'un avantage, celui de hausser la pièce; par contre, ils avaient l'inconvénient d'empêcher de manger chaud, ce à quoi beaucoup de personnes tiennent plus qu'au coup d'œil. Restent d'ailleurs les plats froids avec lesquels les amateurs du décor peuvent se distinguer.

Côtelettes de filets de poulets aux petits pois.

Enlevez les filets de moyens poulets, parez-les en supprimant l'épiderme et les nerfs, et placez-les sur une plaque pour les saler et poivrer. D'autre part, avec une partie des cuisses vous aurez fait une farce, dans laquelle sont entrés un peu de lard pilé et de persil et quelques champignons hachés très-fin et assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée : faites-en une épreuve dans un moule à tartelettes ; si elle est de votre goût, garnissez-en les filets des deux côtés, panez-les à l'œuf, et donnez-leur la forme de côtelettes. Au moment de servir faites-les frire dans du beurre clarifié, puis égouttez-les sur un linge, et implantez-leur un petit os à la pointe du filet. Ces os se préparent à l'avance, on les emprunte aux carcasses des poulets que l'on a fait cuire, en les tenant tous de la même grandeur. Après avoir dressé les côtelettes en couronne, garnissez le puits avec des petits pois cuits bien verts et finis avec un peu de sucre et de bonne sauce suprême réduite ; coulez aussi sous les côtelettes un peu de demi-glace de volaille.

Filets de canetons à la Fermière.

Après avoir bien nettoyé six moyens canetons, enlevez-en les cuisses et les culottes; marquez les estomacs en entrée de four, avec une matignon, et, une heure avant de servir, mettez-les au four durant trois quarts d'heure. Déballez-les alors, et, après les avoir égouttés, tirez l'essence des légumes pour la réduire avec un peu de bonne espagnole. Enlevez aussi les filets des canetons, parez-les tous sur le même sens, et dressez-les en couronne en garnissant le puits avec de moyennes fèves décortiquées, blanchies très-vertes, finies au beurre frais et assaisonnées de sariette hachée, sel fin et un peu de poivre. Saucez les filets avec la sauce espagnole réduite à l'essence de légumes.

Galantine de cailles à la Parisienne.

Il faut douze cailles au moins pour une entrée. Après les avoir bien nettoyées, flambez-les à l'esprit-de-vin, supprimez les têtes en conservant le plus longue possible la peau du col, puis désossez, en n'entaillant la peau que jusqu'à la hauteur de la culotte, afin de conserver aux cailles leur forme naturelle; supprimez aussi les pattes, retirez enfin la chair des cuisses ainsi que toutes les parties nerveuses. Garnissez alors chaque caille avec une farce de lapereau dans laquelle vous aurez incorporé un salpicon de truffes, de langue écarlate et de lard frais blanchi. Lorsqu'elles seront toutes garnies d'égale grosseur, cousez-les avec une aiguille et du gros fil, enveloppez-les de bardes de lard, puis de morceaux de calicot; ficelez-les bien également, et marquez-les dans une casserole avec une mirepoix, que vous mouillerez avec de la gelée non clarifiée, du madère, un bouquet de persil garni de thym, laurier, quelques girofles. L'ébullition levée, goûtez, couvrez d'un papier huilé et donnez une heure et demie de cuisson à petit feu. Laissez ensuite refroidir dans la cuisson, puis égouttez, déballez, lavez les linges à l'eau chaude, réenveloppez et remettez dans la même casserole. Passez alors la cuisson, prenez-en une partie avec tout le dégraissis pour en

couvrir les cailles, et maintenez la casserole sur la glace jusqu'au lendemain. Au reste du fond joignez de la bonne gelée, clarifiez, puis servez-vous-en pour croûtonner les cailles. Avec les os et carcasses vous marquerez un fumet, pour en faire une sauce chaud-froid (voy. p. 37).

Le lendemain développez les cailles et parez-les, afin de les dresser autour d'une croustade faite à deux gradins. Lorsqu'elles seront parées passez-les, à l'aide de deux fourchettes, dans la sauce chaud-froid, rangez-les sur un plafond mis sur glace, et, avant que la sauce soit devenue tout à fait froide, placez sur chaque caille un moyen rognon de coq ; enfin couvrez d'un couvercle, sur lequel vous mettrez de la glace, et un peu après faites réduire de la gelée à l'état d'huile, afin de vernir les cailles au pinceau très-flexible.

Pour la croustade ou gradin, faites un fond de pain de la grandeur du fond du plat et de l'épaisseur d'un centimètre et demi, ainsi qu'un bouchon un peu plus large du pied et dont la hauteur dépasse de peu les cailles. Celles-ci seront dressées autour, l'estomac en dehors et le croupion appuyé sur le haut du bouchon; sur le bouchon, vous placerez un rond de pain assez large pour pouvoir y dresser trois à quatre cailles qui, recouvertes d'un gratin de foie bien lisse et glacé à la gelée, seront maintenues avec une cheville de bois. Après avoir dressé et croûtonné, au moment d'envoyer à la table vous planterez un hâtelet à la gelée représentant une caille, ou bien encore une caille faite en graisse coloriée.

Haricots verts à la Maître d'hôtel.

Les haricots doivent être des plus frais cueillis. Après les avoir épluchés et lavés, jetez-les dans l'eau bouillante salée à point; fermez du couvercle (1) pour que l'ébullition se fasse plus vite, et activez le feu. Lorsque les haricots sont cuits, égouttez-les dans une passoire, puis sur un linge, et mettez-les avec du beurre

(1) Tous les légumes que l'on veut obtenir verts doivent être cuits couverts : la vapeur se conserve mieux ainsi et la cuisson se fait plus vite.

frais dans un plat à sauter, pour les passer un peu sur le feu, en prenant soin de les arroser d'une maître d'hôtel bien finie avec un jus de citron, du beurre très-frais et une pincée de poivre fin ; mêlez bien en les chauffant sans faire bouillir, et dressez.

Observation. — Plus les haricots sont vieux cueillis, moins ils sont bons et moins ils cuisent vite ; c'est même une raison pour qu'ils deviennent indigestes. Tous les légumes verts, d'ailleurs, demandent à être mis dans des terrines bien couvertes en attendant la cuisson.

Jambon anglais et foies gras à la gelée, voy. p. 10 et 38.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Dindonneaux et salade à l'Américaine.

Si les dindonneaux sont moyens, on leur donne la même cuisson qu'aux gros poulets. On commence par les garnir de beurre un peu salé, puis on les barde en ayant soin de saler le côté de la barde placé sur les filets. Pendant qu'ils sont devant le feu, on a soin de les arroser, et, un instant avant de les retirer, on met un peu de jus dans la lèchefrite, jus qu'on servira dans la saucière après l'avoir passé à la serviette. Les dindonneaux sont découpés, dressés sur le milieu du plat et entourés de cresson assaisonné d'huile, sel fin et vinaigre ; puis on glace et on coule un peu de jus dessous.

Salade a l'Américaine. — Elle se compose de carottes, pommes de terre faites à la cuiller ou taillées en dés, céleris, anchois, cornichons, câpres, le tout cuit et mariné à l'huile et au vinaigre, sel et poivre ; on y joint une mayonnaise dans laquelle il entre un peu de cayenne ; puis on dispose la salade en dôme, on la recouvre de sauce et on borde avec des cœurs de laitues et des quartiers d'œufs durs.

Il ne se donne pas un bal aux États-Unis sans soupe aux huîtres ou salade, dans laquelle on met aussi des poulets cuits dans la marmite et taillés en dés. Les salades, dressées sur des plats, sont recouvertes de mayonnaise et garnies avec cornichons, betteraves rouges, œufs et laitues.

Bavarois à la Vierge Florentine.

Préparez un appareil de bavarois à la vanille ; prenez-en une partie pour chemiser un moule ; aromatisez le reste avec un peu de bonne liqueur alkermes de Florence, remplissez-en le moule, puis tenez-le bien entouré et couvert de glace. Au moment de servir, démoulez à l'eau un peu chaude et entourez le bavarois de choux gros comme des noix, farcis de crème pâtissière à la vanille et glacés à blanc, au fondant.

Gelée de jus de groseilles blanches garnie de fraises marasquinées.

Choisissez de belles fraises bien mûres, lavez-les, égouttez-les sur un linge, et supprimez les queues ; mettez-les alors à mariner avec du sirop de sucre un peu serré et du marasquin ; filtrez ensuite du jus de groseilles blanches et faites-en l'épreuve, en en remplissant un petit moule que vous mettrez sur la glace.

Pour garnir le moule, on le place dans une terrine entourée de glace pilée, on verse de la gelée dans le fond, et aussitôt qu'elle sera prise, on dispose dessus un rang des plus belles fraises égouttées sur un tamis. Ces fraises doivent être mises la pointe regardant le fond du moule, afin de se trouver droites lorsqu'elles seront retournées ; on les couvre de gelée qu'on laisse prendre, et on continue à remplir le moule de la même façon ; on le ferme alors du couvercle qu'on garnit de glace. On démoule à l'eau un peu chaude, sur un plat posé sur de la glace pilée, et on entoure la gelée d'un cordon de fraises marinées.

Corbeille en pastillage garnie de cussy à l'ananas.

Faites les cussy dans des moules à tartelettes. Pour la pâte, voy. p. 152. Après les avoir cuits et retirés des moules, laissez-les refroidir sur une grille, puis videz-les en cernant un couvercle sur la partie qui doit se trouver dessous, pour en garnir l'intérieur d'ananas taillé en petits dés et mariné dans du sirop de

sucre : le sirop doit servir pour faire le glacé. D'autre part, mettez de côté le plus tendre de la chair de l'ananas, pilez le reste, passez-le au tamis, puis versez-le dans un poêlon avec un peu de sucre en poudre et de marmelade d'abricots; faites cuire à consistance de marmelade un peu serrée, et laissez refroidir en la tournant sur de la glace; incorporez-y alors les dés d'ananas et garnissez-en les cussy; replacez ensuite les couvercles que vous souderez avec de la marmelade, puis glacez. On peut joindre à la glace un peu de bon curaçao.

Pastillage. — Prenez de la gomme adragante, laissez-la vingt-quatre heures à tremper dans l'eau, puis passez-la avec pression à travers un torchon ; mettez-la ensuite sur un morceau de marbre, broyez-la bien avec la paume des mains en y ajoutant, peu à la fois, du sucre en poudre passé au tamis de soie, de façon à en faire une pâte molle. Après l'avoir bien travaillée, faites-y entrer de l'amidon, tamisé comme le sucre, jusqu'à ce que la pâte soit devenue très-ferme. Déposez-la alors dans une terrine couverte d'un linge plié en quatre pour que la pâte ne sèche pas, laissez-la reposer quelques heures, puis divisez-la en autant de parties qu'il vous faut de couleurs. Les couleurs doivent être fines et se broient avec un peu d'eau et la lame du grand couteau. Ayez soin qu'il ne reste pas de graines, ce qui gâterait la pâte. Faites-les entrer peu à la fois, en les maniant sur le marbre; après avoir obtenu une couleur, ayez soin de vous savonner les mains et en même temps de laver le marbre; opérez de même pour chaque couleur, et enveloppez chaque pâte séparément.

Pour obtenir des corbeilles garnies à l'intérieur en imitation de soie, il faut des moules ou un moule rond ou ovale, plus large du haut à peu près de moitié que du fond, et des trois quarts plus haut que la corbeille à confectionner : saupoudrez ce moule d'amidon et garnissez-le avec une abaisse faite de pastillage bleu ou cerise. La pièce, qui doit être grande et très-mince, se place sur une casserole renversée, afin, dans cette position, de figurer les plis qui doivent simuler l'étoffe. Cette opération terminée, renversez le moule dessus ; prenez ensuite le manche de la

casserole afin de retourner le tout, puis enlevez la casserole elle-même, faites prendre la forme du moule, principalement dans le fond, en évitant surtout de déformer les plis du pourtour; coupez le rebord un peu plus haut que le moule, et enfin mettez à l'étuve pour sécher.

Si vous voulez faire vite, il faut aussi avoir le moule du pied; ce moule doit être de même forme que l'autre, mais d'un tiers de hauteur en moins : garnissez-le de même et faites sécher. Aussitôt que les deux pièces seront sèches, démoulez-les et disposez-les sur un plafond pour qu'elles se raffermissent; soudez alors le dessus sur le pied avec de la gomme arabique dissoute dans l'eau. Vous aurez également préparé du pastillage couleur de bois : roulez-en sur le marbre des bouts de la dimension d'une grosse aiguille à brider, et en certain nombre, que vous laisserez reposer. Penchez ensuite la forme de la corbeille, et, à l'aide de la gomme, appliquez ces baguettes du haut en bas, en les tenant perpendiculairement et distancées de façon à former losanges, quand vous appliquerez le deuxième rang en sens inverse; collez-les avec la gomme arabique. Vous finirez ensuite le pied et la crête, avec un rebord en même pâte, au moyen de trois longues baguettes de pâte bien égales, que vous natterez et laisserez reposer avant de les coller.

Faites aussi, en pastillage, des feuilles et des fleurs destinées à garnir la crête et qui demandent à être placées avec goût et sans apparence de raideur. On peut, en effet, avec le pastillage, imiter les fleurs comme on les imite en graisse ou en cire. Aussitôt faites, on les place, puis on les laisse sécher; avec un pinceau en martre on enlève la poudre d'amidon, puis on passe sur toutes une couche de vernis blanc. Pour servir, on met une serviette roulée dans le fond, puis un papier bien découpé, et on dresse la pâtisserie dessus.

Le pastillage se prête aussi à la confection des coupes dont les bords se garnissent de feuillages et de fleurs.

Glace-crème Chantilly à la vanille, voy. p. 20.

Glace cédrat aux fruits confits.

Incorporez de la glace dans la composition, et, quand elle sera prise, une macédoine de fruits taillés en petits dés ; mêlez bien, puis moulez, suivant ce que l'on veut servir, en pièce entière ou en pièce carré-long pour être coupée avant d'être servie. Démoulez à l'eau tiède si le moule n'a pas été coiffé.

3e MENU POUR LE MOIS DE MAI

Service à l'Italienne.

	Vins.
Potage crème aux pointes d'Asperges à la Princesse. Filets de Cabillaud garnis de Soles sauce maître d'hôtel à l'Anglaise. Noix de veau à la Richelieu.	Nous laissons en blanc la place des vins, afin de laisser à chacun le choix, suivant les facultés de sa cave.
Poulardes à la Jardinière. Timbale de filets de Pigeons à la Talleyrand. Filets ou Côtelettes de mouton à la Provençale.	
Escalopes de filets de saumon à l'Aurore. Haricots verts à la maître d'hôtel. Hors-d'œuvre de rôt. Marbré de volaille à la gelée.	
Punch à la Romaine. Rôts. Canetons de Rouen et Gigot d'Agneau garnis de cresson. Bavarois de fantaisie. Gelée de Marasquin garnie d'abricots verts. Gâteau aux fraises.	
DESSERT. Glaces { Crème aux Avelines. Pêches. CORBEILLE de fruits. Fromages. Compotes. Petits-fours. Bonbonnières garnies.	

Potage crème aux pointes d'asperges à la Princesse.

Pour douze personnes, prenez six cuisses de poulets dont vous enlèverez la peau et les os ; taillez en dés le reste de la chair et mettez-la dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais et un peu de farine, et passez sur le feu sans lui faire prendre couleur ; mouillez avec de bon consommé bouillant, remuez activement, faites lever l'ébullition, puis placez sur le coin du fourneau. Joignez alors oignon garni de deux clous de girofle et bouquet de persil ; dégraissez, et cuisez deux heures en faisant

réduire d'un quart, quart que vous remplacerez par du consommé, et en veillant à ce que la viande de poulet ne s'attache pas, ce qui donnerait mauvais goût. Passez ensuite à la passoire, retirez l'oignon et le persil, pilez la chair, passez-la au tamis, puis à l'étamine, et mettez dans une casserole pour faire chauffer au moment de servir. Joignez aussi un verre de bonne crème fraîche et double, chaude sans avoir bouilli, goûtez, et versez dans la soupière, où vous aurez mis des têtes de grosses asperges blanchies à l'eau salée. Vous aurez aussi fait, avec le coupe-pâte, des zestes de pain de la grandeur d'une pièce d'un franc et séchés au four : servez-les sur une assiette pour qu'on les verse dans la soupière au moment de servir.

Filets de Cabillaud garnis de filets de soles, sauce maître d'hôtel à l'Anglaise.

Enlevez les deux filets d'un beau cabillaud, divisez-les en morceaux carré-long convenables pour une personne, et mettez-les dans un plat à sauter que vous beurrerez grassement; salez et poivrez légèrement. Puis faites fondre du beurre, et à l'aide d'un pinceau beurrez les filets, couvrez-les d'un papier huilé. Vingt minutes avant de servir, mettez au four; dix à quinze minutes suffisent pour cuire. Vous aurez en même temps apprêté de petites pommes de terre rondes ou en olives, et cuites au beurre à blanc : mettez-en sur le milieu d'un plat long, dressez les filets sur les deux flancs, et aux deux bouts vous placerez les filets de soles; remplissez le puits de pommes de terre, saucez les filets de cabillaud, et servez la sauce dans la saucière.

Filets de soles a la Villeroy. — Après avoir levé les filets des soles, dont vous supprimerez les peaux, séparez-les et assaisonnez-les de sel et poivre fin. Vous aurez, d'autre part, préparé une sauce allemande bien réduite et liée un peu serrée : laissez-la refroidir en la tournant sur la glace, puis passez les filets dedans, un à la fois; rangez-les sur une plaque bien étamée, et après les avoir tous recouverts de sauce, mettez la plaque sur de la glace. Une heure avant de servir, panez les filets une fois au naturel,

et une autre fois en les passant dans des œufs battus et un peu salés, puis rangez-les sur un couvercle de casserole afin de les faire couler plus facilement dans un plat à sauter, où vous aurez fait chauffer du beurre clarifié pour les frire. Le beurre doit être bien chaud et en quantité suffisante pour couvrir.

Maître d'hôtel a l'anglaise. — Velouté bien réduit avec un peu d'essence de poisson. Passez à l'étamine, mettez-en un peu dans une casserole avec du persil haché fin et blanchi, poivre blanc et un jus de citron ; chauffez et joignez un rien de cayenne ; retirez du feu, ajoutez du beurre très-frais, fouettez pour bien mêler le beurre, puis versez avec la sauce qui est dans le bain-marie et tenez au chaud.

Noix de veau à la Richelieu.

Lardez une belle noix avec du lard frais, assaisonné de sel fin, poivre et muscade râpée, ainsi qu'avec des truffes et de la langue bien rouge et peu cuite ; ficelez la noix sur sa longueur et faites-la braiser une heure et demie avec deux carottes, deux oignons, un bouquet de persil garni de thym, du laurier, quatre clous de girofle, une demi-bouteille de madère et un fond de veau ou de volaille. La noix doit être cuite la veille ou le matin du jour où l'on doit la servir. Quelques heures avant le repas, égouttez-la, parez-la, taillez-la en tranches peu épaisses et de même dimension. Vous aurez, d'autre part, préparé une farce de volaille faite à la panade, et à laquelle vous mêlerez un salpicon de truffes et champignons cuits : garnissez-en les tranches, que vous placerez dans un plat à sauter, couvrez de minces bardes de lard, et mouillez avec de la cuisson de la noix, en évitant que la farce soit couverte. Vingt minutes avant de servir, placez sur le feu, faites lever l'ébullition, couvrez d'un papier huilé, et mettez au four pour pocher la farce : réduisez un peu, égouttez sur un plafond chaud, et dressez sur le milieu d'un plat long, en disposant les tranches l'une sur l'autre dans toute la longueur du plat ; garnissez les flancs avec un ragoût de ris d'agneau ou de veau, truffes émincées, champignons bien tournés ; sur le dessus, placez des quenelles de volaille faites à la cuiller, et entre chacune une

moyenne crête ; saucez légèrement, et servez la sauce dans la saucière. La sauce se finit avec un verre de bon madère, un peu de fond de la cuisson de la noix et de l'espagnole. On glace les tranches avec du fond réduit à demi-glace.

Poulardes à la Jardinière.

Après avoir vidé et flambé les poulardes et les avoir bridées et bardées, placez-les sur des feuilles de papier huilé, couvrez-les d'une matignon, enveloppez-les et ficelez-les pour les mettre dans une casserole à braiser, avec un bouquet de persil garni et quelques girofles ; mouillez sans couvrir avec de bon consommé. Si les poulardes sont de bonne nature, une heure et vingt minutes de cuisson suffiront. Un peu avant de servir, égouttez, dégraissez la cuisson, et prenez-en une partie que vous réduirez avec de l'espagnole ; au moment de la passer à l'étamine, mettez-y un peu de sucre en poudre, faites jeter un bouillon, passez dans un bain-marie et tenez au chaud. Réduisez alors le reste de la cuisson à demi-glace que vous coulerez sur les poulardes après les avoir dressées.

On ne met sur le plat que les meilleurs morceaux ; les pilons et les carcasses n'y figurent pas. On évite aussi de garnir avec des asperges ou des haricots verts ; on garnit de préférence avec de petites carottes bien tournées, blanchies et cuites au consommé, et finies avec du sucre en poudre ; avec des navets que l'on traite de même ; ou encore avec des petits pois blanchis à l'eau de sel, puis égouttés dans la passoire et sur un linge, sautés avec du velouté réduit auquel on joint un peu de bon beurre frais. Si l'on veut faire entrer des choux-fleurs, on les blanchira à l'eau de sel et on les finira dans du bouillon blanc. Il en serait de même pour des quartiers de fonds d'artichauts. Il faut surtout avoir soin de varier les couleurs en dressant autour des poulardes. La sauce se sert à part dans la saucière.

Timbale de filets de pigeons à la Talleyrand.

Levez les filets de huit pigeons, énervez-les et aplatissez-les

comme pour des paupiettes, assaisonnez-les de sel et poivre fin et mettez-les au frais dans une terrine. Confectionnez alors une farce avec moitié en chair des cuisses, un quart en lard, autant en gratin de foies de volaille et en truffes noires pilées avec de la chair, du persil haché et un peu de panade ; assaisonnez bien de sel, poivre et muscade râpée, auxquels vous jondrez quelques jaunes d'œufs, et faites-en une épreuve dans un moule à tartelettes ; puis, pochez au four. Après cuisson, étendez les filets sur une serviette, parez-les d'égale grosseur, roulez-les en forme de bouchons ; ensuite, avec le reste de la farce, garnissez le fond et les parois de la timbale et placez-y les filets, entre chacun desquels vous mettrez un peu de farce ; recouvrez le tout de farce et d'une barde de lard avec feuille de laurier, puis fermez avec un couvercle de pâte au milieu duquel vous ferez un trou, et une heure et demie avant de servir, cuisez au four un peu chaud. La cuisson faite, avec de la pâte à l'eau bouchez le trou de dessus et passez autour de la timbale un couteau pour la détacher, puis, le moment venu de servir, renversez-la sur un plat, enlevez le moule, avec le couteau ouvrez le dessus en forme de couvercle, détachez les filets et taillez quelques tranches de la crète de la croûte, mais, autant que possible, sans rien déranger, enfin envoyez avec la timbale une saucière de sauce au fumet de pigeon.

La croûte de la timbale se fait en bonne pâte à foncer.

Filets ou côtelettes de mouton à la Provençale.

Énervez les filets, aplatissez-les avec la batte à côtelettes, et rangez-les sur la table pour les assaisonner de poivre et de sel fin ; pliez-les alors en deux, battez-les légèrement, parez-les tous de même grandeur, et mettez-les mariner avec huile, oignon et ail émincés, persil, laurier et thym. Couvrez quelque temps avant de cuire, puis égouttez les filets sur un linge, et une demi-heure avant de servir, passez-les dans de la farine. Ensuite, après les avoir placés sur un couvercle de casserole, faites chauffer de l'huile dans un plat assez grand pour les sauter tous en une seule fois.

Aussitôt que l'huile sera chaude, coulez-les dedans en faisant plutôt frire que sauter, ce qui veut dire qu'il faut que l'huile les couvre entièrement. Égouttez-les alors sur un linge, puis épongez-les, afin de supprimer l'huile, et passez-les dans un peu de glace fondue avec beurre et jus de citron ; chauffez-les ensuite sans laisser bouillir; dressez-les en couronne et garnissez le puits avec de belles olives blanchies au moment. Saucez avec moitié sauce tomate et moitié sauce espagnole réduites ensemble, passez à l'étamine dans un bain-marie et finissez avec un peu de persil haché fin, beurre et ail.

Escalopes de filets de saumon à l'Aurore.

Enlevez les deux filets d'un moyen saumon en supprimant la peau, aplatissez-en les parties les plus épaisses, afin d'avoir toutes les escalopes de même volume ; ensuite, avec un coupe-pâte un peu plus grand que pour petits pâtés, coupez les escalopes, mettez-les dans un plat à sauter que vous aurez beurré grassement et saupoudré de sel fin; arrosez aussi avec de bon vin blanc, faites partir sur un feu modéré, et, à l'aide d'une palette, retournez les filets lorsqu'ils auront mijoté un peu et faites cuire. Lorsque les filets seront pochés, égouttez-les sur une serviette, et mettez-les à mariner sur un grand plat avec jus de citron, huile fine, sel et poivre fin; posez alors le plat sur de la glace pilée pour bien refroidir. D'autre part, confectionnez une sauce mayonnaise, dans laquelle entrera de la gelée réduite en vue d'obtenir une mayonnaise très-ferme : de cette sauce prenez une portion que vous colorerez en rouge ; dans l'autre vous introduirez quelques jaunes d'œufs durs passés au tamis et ramollis avec un peu de mayonnaise, et que vous ne travaillerez pas trop afin d'éviter de les blanchir. Egouttez alors les escalopes sur un linge, épongez-les, passez-les, à l'aide de deux fourchettes, dans la mayonnaise, et rangez-les sur un plafond mis sur de la glace pilée. La sauce doit couvrir entièrement l'escalope ; sur le milieu vous disposerez un rond fait en rouge de carotte taillée de la grandeur d'une pièce de un franc, ou bien en beurre de homard. Lorsque la sauce sera devenue ferme, vous

donnerez avec un pinceau flexible une couche de vernis avec de la gelée blanche réduite, et placerez dans le timbre jusqu'au moment de dresser. Chemisez, d'autre part, un petit moule en forme de pain de sucre avec de la gelée très-claire, rangez-y, serrées le plus possible, des queues de crevettes dont vous aurez enlevé les coques, puis remplissez le vide avec un ragoût de queues de homards taillées en petits dés et mêlées avec de la sauce mayonnaise rouge bien assaisonnée ; glacez avec soin. Vingt ou trente minutes avant de servir, démoulez sur un plat mis lui-même sur de la glace, et dressez en couronne les escalopes : le tour se garnira avec de la gelée hachée ou taillée en petits croûtons.

Haricots verts à la Maître d'hôtel.

Pour réussir ces haricots de façon à n'encourir aucun reproche, il faut d'abord que tous les haricots soient petits et autant que possible d'égale grosseur ; il faut ensuite qu'ils soient fraîchement cueillis, épluchés et tenus au frais jusqu'au moment de la cuisson. En outre, on doit avoir soin de les servir sans laisser refroidir. Voy., pour le surplus, p. 134.

Marbré de volaille à la gelée.

Après avoir nettoyé et flambé un ou plusieurs poulets, enlevez-en la peau, que vous mettrez à part, et joignez-en la chair à celle de deux autres volailles ; faites du tout une farce en ajoutant moitié de lard frais, assaisonné de sel, poivre fin et muscade râpée. Prenez aussi de la langue bien rouge et peu cuite, que vous hacherez le plus fin possible, en y mêlant un peu de farce pour bien la lier ; enfin procédez de même avec des truffes très-noires. Vous aurez ainsi trois farces différentes. Étendez alors une serviette sur laquelle vous poserez des bardes de lard, puis la peau du poulet, et un peu de farce blanche que vous parsèmerez de truffes taillées en petits dés ; parsemez aussi la rouge et la noire de dés de lard, et disposez les farces sur la longueur, de manière à les varier et à donner à la pièce, après cuisson, l'apparence d'un marbre bien veiné. Enveloppez ensuite le tout

avec soin, cousez et finissez comme pour une galantine. Cuisez dans une mirepoix mouillée avec de la gelée un peu forte et une demi-bouteille de madère ou de marsala : deux petites heures suffisent à petite ébullition. Laissez refroidir quelques heures, égouttez sur une plaque, développez avec soin, et réenveloppez de même, en serrant convenablement, ficelez, puis placez dans une casserole longue. Passez le fond et prenez-en une partie que vous mêlerez avec de la gelée clarifiée et qui vous servira pour croûtonner ; le reste sera versé sur le marbré avec le dégraissis ; mettez la casserole sur la glace pour vous en servir le lendemain. On découpe et on dresse comme pour les galantines ; on croûtonne aussi avec la gelée de la cuisson.

Canetons et gigot d'agneau garnis de cresson,

voy. p. 191.

Bavarois de fantaisie.

Cet entremets se prépare dans un moule à charlotte. Taillez un morceau de carton blanc et mince, large comme le moule, du centre à la paroi ; taillez-en ensuite un autre juste du double, que vous encocherez au milieu, pour qu'il se plie plus facilement en deux ; huilez alors le moule à l'huile d'amandes douces ; placez-y les trois pièces de carton, de manière à former des divisions bien égales, et versez-y les trois appareils. Le moule sera, bien entendu, entouré de glace pilée. Cela fait, enlevez les cartons et couvrez d'un couvercle sur lequel vous répandrez de la glace. Au moment de servir, démoulez sur le plat, et croûtonnez avec des croûtons de même appareil que vous aurez fait prendre sur glace. On peut, si on le préfère, garnir avec de petites tartelettes ou des choux garnis de fruits ou de crème ; c'est affaire de goût.

Pour les appareils, il faut éviter que leur saveur ne ressemble aux entremets qui suivent ; pour celui-là j'indique : chocolat très-noir, vanille pour l'appareil à blanc, et pistaches pour avoir une couleur plus tranchée.

Gelée de Marasquin garnie d'abricots verts.

On se procure, cinq à six jours à l'avance, de petits abricots verts, cueillis à l'arbre et non tombés, car ces derniers ne resteraient pas verts à la cuisson ; on les choisit parmi ceux dont le noyau n'est pas encore formé. Faites-les blanchir dans plusieurs litres d'eau où vous aurez fait fondre dix grammes de soude par litre, et jetez-y les abricots ; aussitôt que l'eau bouillira, enlevez-les avec l'écumoire pour les mettre dans de l'eau fraîche; frottez-les alors pour en enlever le duvet, rejetez-les dans l'eau, puis piquez-les avec des épingles plantées dans un bouchon. Cette opération terminée, remettez-les dans un poêlon avec de l'eau fraîche pour les blanchir, remuez avec une écumoire, et, lorsqu'ils céderont sous le doigt, reversez-les dans de l'eau fraîche ; enfin égouttez et mettez-les dans un sirop bouillant, puis dans une terrine, que vous couvrirez avec un papier. Pendant quatre jours, pratiquez la même opération. Le jour où vous ferez la gelée, égouttez les abricots sur un tamis, et servez-vous-en pour garnir la gelée.

Autant que possible, on confectionne la gelée dans un moule uni à cylindre, et l'on dispose les abricots par couches distancées.

La gelée se fait avec du vrai marasquin si l'on tient à ce qu'elle reste claire; autrement elle devient louche, ce qui nuit à l'effet des abricots. L'épreuve s'en fait avant de garnir le moule, et elle doit être délicate et assez forte pour se maintenir pendant le temps qu'elle restera sur table.

Gâteau aux fraises.

Prenez quatre cercles à flans de même dimension, et pas plus grands que le fond d'un plat à entremets; taillez aussi quatre fonds de papier un peu plus étendus que les cercles; beurrez-les ainsi que les cercles et placez-les sur une plaque ; garnissez les fonds avec les ronds de papier, et collez-les bien sur le tour des cercles. Cassez, d'autre part, dans un bassin, dix œufs, que vous tiendrez sur de la cendre chaude, et auxquels vous ajouterez

trois hectos de sucre en poudre ; fouettez doucement d'abord, puis accélérez peu à peu pour faire mousser le plus possible; retirez alors du feu, pour incorporer un hecto d'amandes émondées et pilées avec quelques amandes amères et un peu de sucre, et ramollies avec un œuf ; puis un hecto de fécule de pommes de terre, et un de farine tamisée ; mêlez bien, et joignez encore deux hectos de beurre fondu à la crème. Garnissez-en les cercles, et cuisez à four moyen. Après cuisson, mettez à refroidir sur des grilles. Cela fait, videz trois des cercles avec un grand coupe-pâte, et garnissez le fond de l'un avec une purée de pommes bien serrée, puis placez un autre cercle dessus, et masquez-en le bord avec de la marmelade de pêches ou d'abricots ; ajustez un autre cercle, et ainsi de suite jusqu'au dernier. Intérieurement enduisez le tour avec de la purée de pommes, et extérieurement avec de la marmelade d'abricots ; puis glacez au moyen d'une glace faite avec de la purée de fraises, et séchez au four. Au moment de servir, garnissez le puits avec de belles fraises que vous aurez fait mariner dans du sucre en poudre et de bon curaçao. Ramollissez aussi de la gelée de groseilles avec le jus de la marinade, mêlez-en aux fraises, puis versez le reste de la gelée dessus. Taillez enfin des tranches sans les détacher, puis faites passer à la table.

Si le gâteau devait être placé sur la table au commencement du dîner, on ne le taillerait pas et on n'y verserait pas la gelée : on l'enlèverait de la table un peu avant le service pour le finir et le tailler.

4e MENU POUR LE MOIS DE MAI

Dîner. VINS.

Potage d'Orge brillantée à la Reine.
Escalopes de Saumon à la Comtoise.
Filet de bœuf aux fonds d'artichauts garnis de Macédoine.
Poulardes sauce Ravigote.
Croustade garnie de ris de veau à la Condé.

Filets de canetons à la purée de pois verts.
Blanquette de volaille à l'Ecarlate à la gelée.
Haricots verts à l'Anglaise.
Hors-d'œuvre de rôt.
Galantine de Lapereaux à la gelée.

Punch à la Romaine ou Sorbet.

RÔT. Gigot d'agneau et Pigeonneaux garnis de cresson. Salade.
Bavarois de fraises à l'Impératrice.
Cussy à la crème de Cédrat.
Coupe en pastillage garnie de petites pâtisseries.

DESSERT.

Glaces { au chocolat. aux cerises.
CORBEILLES de fruits. Fromages. Compotes.
Petits-fours. Bonbonnières garnies.

Potage d'orge brillanté à la Reine.

Faites cuire l'orge comme il est indiqué p. 77 ; faites aussi une purée de filets de poulets pochée comme pour les filets en suprême ; au moment de servir ramollissez-la avec du consommé bouillant, et joignez-la à du sagou cuit au consommé ; puis égouttez dans une passoire l'orge que vous aurez fini de cuire avec du consommé, mettez-en dans la soupière et versez le sagou dessus.

Escalopes de Saumon.

Après avoir préparé les escalopes comme il est indiqué p. 241, tirez une essence des arêtes et des parures en vue d'une sauce comtoise. Faites ensuite une farce avec de la chair de brochet : cette

farce vous servira à faire des quenelles dans lesquelles vous introduirez des queues d'écrevisses coupées en dés et que vous ferez pocher avant de servir pour les joindre à des escalopes d'anguilles ou de lottes; liez-les avec un peu de sauce dans laquelle vous aurez mis du beurre d'écrevisses, et, après avoir cuit les escalope, de saumon (voy. p. 46) et les avoir dressées, garnissez-en le puits, saucez légèrement, et servez la sauce à part dans la saucière.

L'essence se fait au vin blanc; on la réduit avec du veloutés on la lie avec des jaunes d'œufs et on la passe à l'étamine en y joignant du beurre, un jus de citron, un peu de persil blanchi et du beurre d'anchois; bien travailler au bain-marie pour chauffer avant de servir. Les lottes ou anguilles se cuisent au court-bouillon au vin blanc; on les laisse refroidir, puis on les divise, on les pare et on les marque dans un plat avec du beurre, pour les sauter un peu avant de servir; après avoir égoutté le beurre, on les assaisonne de sel, poivre fin, muscade râpée et un rien de velouté pour leur faire jeter un bouillon; on y joint les quenelles et on finit comme il est indiqué ci-dessus.

Filet de bœuf aux fonds d'artichauts garnis de macédoine de légumes.

Le filet doit être paré, piqué, mariné comme les filets à la Financière et cuit de même. Après la cuisson, on en prend le fond pour le joindre à de la bonne sauce espagnole; on réduit pour bien finir, et on sert à part avec le filet. Après avoir découpé et placé le filet sur le plat, on le flanque sur les deux flancs de moyens fonds d'artichauts garnis de macédoine faite avec des petites boules de carottes, petits pois bien verts et bouquets de choux-fleurs, le tout lié avec un peu d'allemande bien réduite; à chaque bout on placera un bouquet de macédoine. On glace le filet avec un peu de glace fondue et mêlée avec du beurre frais à peine fondu.

Poulardes sauce Ravigote.

Les poulardes seront cuites dans un bon fond de veau; couvrez-les de bardes de lard, enveloppez-les dans du papier huilé et

ficelez-les; puis marquez-les dans une braisière avec une mirepoix, bouquet garni, quelques girofles et lard râpé; mouillez aux trois quarts. Une heure et demie de cuisson suffit lorsque les poulardes sont jeunes et de bonne qualité. Après les avoir égouttées, déballez-les avec soin et découpez-les; dressez ensuite sur le milieu du plat, en mettant, si l'on veut servir richement, les gras des cuisses, puis les estomacs, enfin les filets, autrement on commencerait par les carcasses et les pilons. Après avoir dressé, disposez autour une bordure de moyennes crêtes doubles bien cuites et bien blanches, et servez la sauce ravigote dans une saucière.

Sauce ravigote. — Faites blanchir à l'eau bouillante une poignée de cerfeuil, quelques branches de pimprenelle et d'estragon, et de la civette; tenez l'eau un peu salée et rafraîchissez à l'eau froide; égouttez et pressez dans un linge; pilez ensuite en purée avec un peu de sauce allemande, mêlez bien et passez au tamis de Venise, puis au tamis de soie, et déposez sur une assiette. Au moment de servir, faites réduire du fond de la cuisson des poulardes avec du velouté, liez la sauce avec des jaunes d'œufs très-frais, donnez un peu d'ébullition, retirez du feu, ajoutez muscade râpée, jus de citron, beurre divisé en plusieurs morceaux, un peu de vert de ravigote, mêlez bien le tout et goûtez pour finir d'un bon goût de ravigote.

Croustade garnie de ris de veau à la Condé.

Après avoir fait dégorger de moyens ris de veau, cuisez-les dans une bonne mirepoix, en les tenant fermes à la cuisson, puis égouttez-les et laissez refroidir. Escalopez-les alors de l'épaisseur du doigt, épongez-les sur une serviette et passez sur chaque morceau un peu de blanc d'œuf battu, puis garnissez-les avec une farce de volaille bien assaisonnée et dans laquelle vous aurez fait entrer des truffes et des champignons hachés et cuits avec un peu de sauce allemande. Chaque escalope se garnit en forme de gros bouton. On les place dans un plat à sauter beurré; en outre, on les beurre à l'aide d'un pinceau trempé dans du beurre frais fondu, et, vingt minutes avant le service, on poche au four et on

égoutte sur une serviette. Le dressage se fait en couronne dans une croustade plutôt basse que haute ; le fond est garni d'un émincé de champignons et le puits d'un émincé de truffes bien noires. On sauce avec une espagnole réduite avec un peu du fond des ris et du fond des truffes.

Filets de canetons à la purée de pois verts.

Pour les filets, voy. *Filets à la Fermière*, p. 244. Le puits se garnit avec une purée de pois frais. Pour obtenir cette purée, employez des pois moyens : ils cuisent plus vite et restent plus verts. Ces pois doivent être cuits à grande ébullition et dans de l'eau un peu salée. Après cuisson, on les égoutte pour les passer au tamis. La purée se met dans une casserole avec un peu de bon beurre frais pour la chauffer au moment de servir ; on l'assaisonne avec sel, poivre et une pincée de sucre en poudre ; elle doit rester épaisse afin de pouvoir être dressée en pyramide sur le milieu du plat. Les filets se dressent autour et se saucent avec un fumet de canetons.

Blanquette de volaille à l'Ecarlate à la gelée.

Il y a deux manières de mouler cette entrée. La première consiste à la faire dans un moule à pyramide et le pied dans un moule à bordure. On pose, dans ce cas, les moules sur de la glace pilée, on les chemise avec de la gelée blanche et bien claire ; on garnit le fond de la bordure avec des rognons de coqs cuits très-blancs, et on recouvre avec un peu de gelée. Lorsque la gelée est prise, avec de la langue de bœuf bien rouge, hachée fin et mêlée à un peu de gelée, on chemise le moule ; on en fait autant pour le moule à pyramide ; puis on garnit avec une blanquette de filets de volaille, et on couvre de glace pour raffermir la composition. Aussitôt que la bordure est devenue ferme, on la démoule sur le plat, on le place sur la glace, on remplit le vide avec de la blanquette, et on couvre d'une cloche. Un peu avant de servir, on démoule la pyramide sur un couvercle de casserole sans enlever le moule, et on la fait glisser avec soin sur la partie qui a été remplie.

On peut également opérer dans un moule à cylindre. On chemise alors comme il vient d'être dit, on remplit de même, et un peu avant de servir on démoule, on met le plat sur la glace, on garnit de croûtons de gelée et on remplit le vide du moule avec de la blanquette à moitié prise.

Préparation de la blanquette. — Faites cuire en entrée de four des poulardes ou poulets gras ; enlevez-en les filets à chaud, émincez-les et mettez-les à mariner avec un peu de bonne huile, citron, poivre fin et sel; tirez ensuite une essence des carcasses, réduisez-la avec de bon velouté, passez-la à l'étamine, refroidissez-la sur glace en la remuant continuellement, puis vous la mêlerez avec de la mayonnaise blanche, dans laquelle vous aurez fait entrer de la gelée réduite; égouttez alors les blancs de volaille, mêlez-les avec de la sauce et garnissez les moules.

Haricots verts à l'Anglaise.

Les Anglais ont l'habitude de faire blanchir tous les légumes à la vapeur et de les servir sans les assaisonner. On mange chez eux ces légumes avec la viande rôtie, et on les assaisonne dans les assiettes avec le jus de la viande et les épices qui ne manquent jamais sur leurs tables, mais rarement avec du beurre.

Après avoir blanchi les haricots, égouttez-les dans une passoire, puis sur un linge double. En même temps, vous aurez fait à peine fondre un peu de beurre très-frais; mettez-y les haricots, qui devront se trouver assez salés par l'eau de la cuisson, poivrez légèrement, chauffez-les sans les casser et dressez-les dans la casserole d'argent. Faites fondre alors un peu de beurre avec de la bonne glace de volaille au jus de rosbif réduit, un peu de jus de citron, vannez bien pour faire une demi-glace liée, et arrosez-en modérément les haricots.

Galantine de lapereaux à la gelée.

Levez les filets de plusieurs lapereaux et énervez-les, mettez-les dans une terrine en les assaisonnant de sel, poivre et muscade râpée, auxquels on ajoutera un peu de vin de Madère; couvrez et mettez sur la glace; puis, avec les chairs, faites une farce à ga-

lantine. Prenez ensuite la peau d'une poule et garnissez-la avec la farce, du lard taillé mince, des truffes et des lardons de langue bien rouge ; cousez la peau, enveloppez-la de papier huilé et d'une serviette, et cuisez comme les galantines de volaille ; terminez et dressez de même, en remplaçant le hâtelet à la gelée par un hâtelet garni d'une crête et d'une truffe.

On peut, si l'on veut, faire un petit socle autour duquel on servira les tranches de galantine et sur lequel on figurera, en graisse, un lapereau. Mais ce travail demande à être artistement exécuté ; autrement il serait ridicule.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Gigot d'agneau et pigeonneaux garnis de cresson, et salade, voy. p. 191.

Bavarois de fraises à l'Impératrice.

Pour obtenir ce bavarois, il faut trois appareils différents. On chemise un moule à la gelée d'orange bien claire ; la deuxième chemise se fait en bavarois à la pistache ; l'intérieur est empli avec un baravois de fraises ; enfin, pour croûtonner le tour et le dessus, on se sert d'un appareil de bavarois à blanc.

Émondez un hecto de pistaches de bonne qualité que vous laverez à plusieurs eaux. Après les avoir égouttées, pilez-les avec un peu de sucre en poudre et une cuillerée d'eau pour éviter qu'elles ne tournent à l'huile ; passez-les au tamis le plus fin possible et déposez-les dans une casserole bien étamée, avec un peu de colle fondue, du vert végétal et quelques cuillerées de crème fouettée ; mêlez et couvrez la casserole. Faites aussi un appareil à la purée de fraises toutes fraîches et ayant beaucoup de parfum.

Pour cet entremets on se sert de préférence du moule uni ou du moule à charlotte. Si l'on emploie le moule à cylindre, la douille doit en être chemisée, l'appareil rouge ne devant pas être en vue après le démoulage.

Le démoulage se fait à l'eau un peu chaude, et il faut se hâter afin d'arriver à bien lier. Aussitôt après, on place le plat sur de la glace pilée, puis on croûtonne avec du bavarois à la pistache

ou du bavarois à blanc à la vanille fait exprès pour croûtonner ; puis on garnit le tout en s'abstenant d'appareil rouge, qui est réservé pour la surprise.

Cussy à la crème de cédrat.

La purée de fraises peut se remplacer par de la purée de framboises, d'abricots ou de pêches.

Faites deux ou trois cussy dans des plats à sauter de même grandeur; lorsqu'ils sont refroidis, séparez-les en deux, garnissez-les avec une crème au cédrat; remettez-les alors dans leur forme, parez les dessus et les dessous de chacun, placez-les l'un sur l'autre, lissez le tour, appliquez-y un peu de marmelade d'abricots et glacez avec une glace au jus de citron et zeste de cédrat que vous aurez extrait en frottant le cédrat sur du sucre en pain.

La crème pâtissière se fait avec du cédrat confit dont on a retiré les parties dures et qu'on pile le mieux possible; on y joint un peu de crème qu'on mêle avec soin, on passe le tout au tamis et on l'incorpore à la crème chaude; on laisse refroidir avant de garnir.

Coupe en pastillage garnie de petites pâtisseries variées.

Pour la *Coupe*, voy. p. 247.

Glace-crème au chocolat Chantilly vanillée,

Voy. p. 57.

Glace aux cerises, voy. p. 44.

5e MENU POUR LE MOIS DE MAI.

Service à la Française.

Dîner.	Vins
Potage de quenelles à la Soubise. Potage coulis de volaille aux Concombres. Petites croustades de Lapereaux aux champignons. Turbot garni de cartouches de Merlans, sauce Cardinal. Filet de veau Jardinière.	
Côtelettes de canetons à la Milanaise. Chaud-froid d'escalopes de Foies gras aux truffes. Punch à la Romaine.	
Rôt. Poulets nouveaux et Pigeonneaux bardés garnis de cresson. Salade. Fonds d'Artichauts à la crème d'estragon.	
Asperges sauce au beurre. Gelée d'Orange garnie de cerises nouvelles. Biscuit au Sabayon à l'Italienne.	
Dessert.	
Glaces { Crème au café. Framboises.	
Corbeilles de fruits, fromages, compotes. Petits-fours variés, bonbonnières.	

Potage de quenelles à la Soubise.

Faites une farce de volaille, incorporez-y de la crème béchamel à laquelle vous joindrez un quart de purée d'oignons bien cuite et réduite avec un peu de bon consommé; moulez les quenelles avec des cuillers à café, et garnissez-en l'intérieur avec de la purée Soubise de haut goût et d'une parfaite réduction. Vingt minutes avant de servir, faites pocher les quenelles dans du consommé ; au moment de présenter à la table, versez du consommé dans la soupière, puis, avec une écumoire, enlevez les quenelles de leur cuisson pour les mettre dans la soupière.

Ce travail doit être fait avec précaution, attendu que les quenelles se cassent facilement lorsqu'elles ont été délicatement composées.

Potage coulis de volaille aux concombres.

Passez au beurre un peu d'oignon coupé en gros dés ; aussitôt qu'il sera blond, joignez-y la chair de douze cuisses de poulets que vous aurez taillées en dés, faites revenir bien également, assaisonnez, puis couvrez et mettez au four pour cuire doucement. Après cuisson, égouttez le beurre, pilez le mieux possible et ajoutez un quart de riz bien cuit avec du consommé ; passez au tamis à quenelles, ramollissez dans une casserole avec un peu de consommé, puis passez au tamis de Venise ou à l'étamine, et mettez à chauffer dans une casserole, en ayant soin de remuer avec une cuiller de bois. Aussitôt le potage bien chaud, versez-le dans du blond de volaille que vous aurez préparé avec les os et les carcasses des poulets et que vous aurez mouillé avec du consommé et fait bien cuire ; liez avec un petit roux, dégraissez exactement, dépouillez de même, et goûtez.

D'autre part, vous aurez préparé, sous forme de grosses olives ou autrement, de la chair de concombre : faites-la blanchir, mettez-la dans un plat à sauter, mouillez avec du fond de veau ou de volaille, et, trente minutes avant de servir, faites cuire, puis égouttez ; enfin mettez dans la soupière pour verser dessus le coulis au moment de servir.

Petites croustades de lapereaux aux champignons.

Mettez dans un plat à sauter que vous aurez foncé avec un peu de beurre et des bardes de lard, des filets de lapereaux que vous aurez bien énervés, salez, recouvrez de bardes un peu épaisses, et faites cuire au four avec feu dessous et dessus, en les tenant un peu vert-cuits ; laissez-les ensuite refroidir, puis taillez-les en petits dés ; joignez-y un tiers de champignons cuits bien blancs ; mettez dans un bain-marie, couvrez et tenez au frais. Avec le reste des lapereaux marquez un fumet que vous mouillerez avec du blanc de veau ; faites bien cuire, passez, prenez ce qu'il vous en faudra pour réduire avec de l'espagnole ; après réduction, passez dans un bain-marie, et tenez au chaud. Au moment de vous

en servir, mettez-en un peu dans un plat à sauter, faites bouillir vite, retirez du feu et versez-y le salpicon; chauffez sans faire bouillir. Garnissez alors les croustades aux trois quarts; joignez-y un peu de fumet bouillant, dressez-les sur un plat garni d'une serviette que vous aurez fait chauffer à l'avance, et couvrez.

Turbot garni de cartouches de merlans, sauce Cardinal.

Pour le turbot, voy. p. 3.

Les cartouches se préparent avec des filets de merlans un peu gros : on les taille en carré long, on les aplatit et on les masque avec un peu de blanc d'œuf sur la partie que l'on veut souder. On garnit le filet sur la longueur avec des queues de crevettes taillées en dés et liées avec de la sauce allemande, un peu de persil blanchi et de la muscade râpée ; les bouts se soudent avec un peu de farce, et on les roule de façon à leur donner la forme de cartouches.

D'autre part, on fonce un plat à sauter avec des tranches de mie de pain qu'on recouvre de minces bardes de lard ; on y place les cartouches un peu serrées l'une contre l'autre ; on sale, on recouvre de bardes, puis d'un papier beurré, et, une demi-heure avant de servir, on les fait pocher.

Si je prescris de foncer avec des tranches de pain, c'est afin que l'eau de la chair du merlan se trouve absorbée, et que, par suite, les cartouches restent bien formées et que la garniture ne soit pas lavée.

Pour dresser le turbot, on placera les morceaux sur le milieu du plat ; on garnira les deux flancs de cartouches ; aux deux bouts, on disposera des croquettes de pommes de terre ; enfin on saucera légèrement les cartouches et on présentera la sauce dans la saucière.

Sauce cardinal. — La sauce cardinal se prépare avec le fond de la cuisson du turbot réduit avec du velouté et auquel on ajoute jus de citron, muscade râpée et beurre d'écrevisse, le tout bien lié et présentant un bel aspect rouge. Lorsque cette sauce accom-

pagne une poularde, c'est, bien entendu, avec le fond de la cuisson de la poularde qu'elle se confectionne.

Filet de veau à la Jardinière.

Voyez *Filet de veau à la Toulouse*, p. 107. Pour la garniture, bouquets de petites carottes bien tournées, choux-fleurs, petits pois bien verts, navets et haricots verts ; pas d'asperges, attendu que le présent menu en comporte.

Côtelettes de canetons à la Milanaise.

Faites cuire des poitrines de canetons en entrée de four ; lorsqu'elles seront froides enlevez les filets, supprimez-en la peau et les nerfs, taillez-les en dés, et incorporez-y un quart de langue à l'écarlate et un quart de lard cuit et taillé aussi en dés ; mélangez bien, puis introduisez-y une farce que vous aurez faite avec la chair des cuisses, un peu de purée de riz, de la tétine et une réduction de fumet de caneton ; faites une épreuve pour juger du goût et de la délicatesse. Divisez ensuite la farce par parties égales auxquelles vous donnerez la forme de petites côtelettes, panez-les en les passant dans des œufs battus, façonnez-les d'égale dimension, et plantez au bout de chacune un os emprunté aux côtes des canetons et que vous aurez préparé à l'avance.

Vous aurez également foncé un grand plat à sauter avec du beurre clarifié : rangez-y les côtelettes, couvrez d'un rond de papier et tenez au frais. Un quart d'heure avant de servir, mettez sur un feu vif, versez sur les côtelettes du beurre clarifié et bien chaud, et faites prendre une belle couleur jaune. Egouttez ensuite sur un linge.

Vous aurez aussi fait cuire du riz à la milanaise bien fini (voy. p. 196) : versez-en dans un petit moule en forme de pain de sucre, bien beurré et que vous placerez dans un bain-marie contenant un peu d'eau chaude, et mettez-le sur la plaque du fourneau pour conserver le riz chaud. Au moment de servir, renversez le moule sur le milieu du plat, dressez les côtelettes autour, puis enlevez le moule et couvrez le riz avec une demi-glace de volaille bien mêlée à un peu de beurre fin.

Chaud-froid d'escalopes de foies gras aux truffes.

On se procure des foies gras conservés que l'on divise en forme de cœur pour en avoir au moins douze bien égaux de grandeur, afin de les dresser en couronne. Préparez une sauce chaud-froid de poulet réduite à la gelée, passez-y les foies une première fois, rangez-les sur un plafond mis sur de la glace pilée; aussitôt que vous les jugerez bien rafraîchis, parez le tour; puis passez-les une deuxième fois, et, sur chaque morceau, soudez un beau rond de truffe, laissez raffermir et glacez avec de la gelée blanche bien réduite; couvrez pour éviter la poussière qui pourrait la rendre louche.

Vous aurez, d'autre part, préparé un fond de plat, comme il est indiqué pour les pièces du même genre: groupez des morceaux de foie autour du porte-hâtelet, soudez bien, et ayez soin de laisser la place voulue pour dresser en couronne les morceaux taillés en cœur. Aussitôt le tout bien soudé, glacez, mettez au timbre pour tenir froid, puis dressez et garnissez de gelée hachée le groupe et les cœurs; croûtonnez le tour du plat; enfin plantez un hâtelet garni d'une crête et d'une grosse truffe bien glacée. La gelée doit être plutôt salée et relevée de vinaigre à l'estragon.

Punch à la Romaine ou sorbet, voy. p. 11.

Poulets nouveaux et pigeonneaux bardés garnis de cresson, voy. p. 11.

Fonds d'artichauts à la crème d'estragon.

Les fonds d'artichauts, s'ils sont de conserve, doivent être bien égouttés et mis dans un plat à sauter; on verse ensuite dessus du consommé bouillant pour les faire chauffer; puis, au moment de servir, on les égoutte sur un linge, on les dresse dans la casserole et on les masque avec une sauce allemande dans laquelle on a fait entrer un peu d'essence de feuilles d'estragon pilées avec du beurre frais, passées au tamis et tenues dans l'eau fraîche, en attendant de s'en servir. La sauce doit être bien veloutée et relevée de jus de citron et de muscade.

Asperges sauce au beurre, voy. p. 118.

Gelée d'orange garnie de cerises nouvelles.

Après avoir détaché la queue des cerises, enlevez la peau avec la pointe d'un petit couteau, en laissant le noyau ; mettez les cerises dans une terrine, et, lorsqu'elles seront toutes préparées, versez dessus un peu de sirop chaud, laissez mariner quelques heures, puis égouttez sur un tamis. Mettez alors un moule dans une terrine, entourez-le de glace pilée et garnissez le fond de gelée d'orange, faites prendre, mettez quelques cerises, puis recouvrez de gelée, laissez prendre, remettez des cerises et finissez de même. Quand le moule sera tout à fait garni, couvrez-le de glace pilée. Au moment de servir, vous irez démouler à la porte de la salle à manger, afin que la gelée soit délicate et de bon goût.

On peut, si l'on veut, mêler à la gelée un peu de pistaches bien vertes et taillées en filets.

Biscuit au Sabayon à l'Italienne.

Faites, la veille au soir, un biscuit à la fécule, dans un moule uni. Le lendemain, tracez avec le couteau une marque sur la longueur du biscuit, puis divisez-le en rondelles que vous garnirez de crème sabayon ; reformez ensuite le biscuit à l'aide de la marque que vous aurez faite, masquez, avec de la purée d'abricots, le dessus et le tour, puis glacez avec une glace faite au vin de Sétubal ou de Malaga doux.

Crème sabayon. — Cassez huit œufs très-frais, mettez-les dans une casserole avec 250 grammes de sucre en poudre, travaillez-les bien avec une cuiller de bois pour les rendre crémeux, joignez-y un demi-bâton de vanille fendu en deux et mouillez avec une demi-bouteille de sétubal ou de malaga. Le tout sera mis sur un feu peu ardent. Tournez pour faire prendre en crème. Aussitôt prise, retirez du feu, fouettez avec un fouet à blancs d'œufs, laissez refroidir, ajoutez quelques cuillerées de bonne crème fouettée, mêlez légèrement et garnissez les rondelles.

Si, avec cet appareil, on veut faire une charlotte ou crème moulée, il y faut plus de crème fouettée et un peu de colle fondue.

Glace crème café, voy. p. 16.

Glace Fraises, voy. *Glaces framboises*, p. 31.

6e MENU POUR LE MOIS DE MAI

Servi à la Française-Russe.

Dîner.	VINS.
Potage Consommé aux étuis de volaille. Potage de santé au Sagou à la Régente. Darne de Saumon à la Royale. Filet de bœuf en Rosbif, garni de pommes de terre crème Raifort.	
Poulardes à la Périgueux. Côtelettes d'agneau aux petits pois. Petits jambons de lapereaux à la gelée. Punch ou Sorbet. ROT. Canetons de Rouen garnis de cresson.	
Salade de légumes à la Russe. Haricots verts maître d'hôtel. Pain de fraises à la Princesse. Brioche à l'Ambassadrice.	
DESSERT.	
GLACES { Crème chocolat vanille. Orange. CORBEILLES de fruits, Fromages, Compotes, Petits-Fours variés, Bonbonnières garnies.	

Potage Consommé aux étuis de volaille.

Faites une abaisse très-mince avec des rognures de pâte à feuilletage; taillez-en les bords pour en former un carré, mouillez un peu avec un pinceau et de l'eau, puis, avec une poche garnie d'une bonne farce à quenelle de volaille, formez des bouts longs comme la moitié du petit doigt, en laissant un peu d'espace entre chacun. Après en avoir garni une certaine surface, avec le grand couteau vous taillerez la pâte dans toute sa longueur, en ayant soin d'en réserver ce qui sera nécessaire pour recouvrir la farce. La division faite, soudez-les et roulez-les bien également pour leur donner la forme d'un étui; puis, mettez-les sur une plaque un peu beurrée, et tenez-les au frais. Vingt minutes avant de servir, dorez-les à l'œuf et faites-les

cuire de belle couleur blonde. Choisissez ensuite les plus convenables, que vous dresserez sur un plat bien chaud et servirez avec la soupière garnie de bon consommé bouillant.

Ces étuis ne doivent être mis dans les assiettes qu'après y avoir versé le consommé.

Potage de santé au sagou à la Régente.

Choisissez un beau concombre, dont vous enlèverez la peau et les graines ; divisez-le en plusieurs morceaux, faites-le blanchir, puis cuisez-le avec de bon consommé ; égouttez, laissez refroidir, puis taillez en petits dés, mettez dans une casserole et couvrez. Un peu avant de servir, chauffez en versant dessus du consommé. Aussitôt l'ébullition levée, joignez du cerfeuil que vous aurez haché et blanchi, mêlez bien; puis, avec une cuiller percée, enlevez la composition de la casserole pour la mettre dans la soupière; versez-y du sagou, mêlez et servez.

Darne de saumon à la Royale.

Choisissez une darne moyenne et d'égale épaisseur, divisez-la en deux dans toute sa longueur, en supprimant l'arête ; enlevez la peau et enduisez la chair de blanc d'œuf battu ; masquez ensuite la demi-darne avec une farce de merlan un peu ferme et bien assaisonnée ; semez dessus de petits morceaux de corail de langouste ou de homard, couvrez de bardes de lard, puis d'un double papier beurré ou huilé; agissez de même pour la deuxième darne; marquez-les dans des plats à sauter, et, avant de servir, mouillez-les à moitié avec une essence de légumes et poisson bien aromatisée ; puis mouillez un peu avec du vin blanc et du consommé, faites partir la cuisson sur le fourneau, puis mettez au four pour terminer doucement. Lorsque les darnes seront cuites, retirez-les du four et égouttez. Vous faites alors couler une darne sur un fond de pain que vous aurez préparé de la forme et de la grandeur de la darne, et que vous aurez enduit de farce bien lissée ; masquez de minces bardes de lard pour la pocher au four; avant de servir, soudez-la sur le plat avec un peu de repère fait au blanc d'œuf et à la farine. La première darne ainsi disposée,

divisez la seconde en morceaux convenables pour une personne, et que vous dresserez autour de la première, après y avoir mis un ragoût de petits champignons et de petites quenelles de merlans. Entre chaque morceau, placez des queues de crevettes, saucez un peu la darne et les morceaux, puis plantez dessus un hâtelet garni de plusieurs belles écrevisses; servez avec une saucière garnie de sauce royale.

Sauce royale: — Passez au beurre oignons et carottes avec deux ou trois merlans et une livre de saumon; mouillez avec une bouteille de vin blanc de la Moselle, autant de bon consommé, un bouquet de persil garni de thym et laurier, gros poivre et clous de girofle; salez et faites cuire doucement pendant une heure et demie; passez ensuite à la serviette, liez avec un roux blanc et cuisez; après cuisson, dégraissez et dépouillez en ajoutant un peu de consommé et d'essence de champignons; puis versez dans une casserole à réduire, afin d'arriver au glacé; passez alors à l'étamine dans un bain-marie, couvrez et tenez au bain-marie. Après que vous aurez égoutté les darnes, passez la cuisson, réduisez-en une partie pour en additionner à la sauce, en y mêlant un morceau de beurre fin et une pointe de muscade râpée; mêlez vigoureusement et passez à la passoire fine.

Filet de bœuf en rosbif garni de pommes de terre crème raifort, voy. p. 33.

Poulardes à la Périgueux.

Cuire les poulardes en entrée de broche ou de four. Les légumes dont on enveloppe les poulardes doivent être cuits dans du madère ou du marsala. Après cuisson, tirer l'essence des légumes, y joindre de l'espagnole réduite à point et additionner des truffes hachées cuites au madère.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Voy. p. 24. Garnissez le puits de petits pois à l'anglaise ou à la française. Si on préfère ne pas paner les côtelettes, les faire au naturel ou les fariner.

Petits jambons de lapereaux à la gelée.

Il faut au moins douze de ces jambons pour dresser un plat convenable.

Enlevez, avec le plus possible de peau, douze cuisses de poulets, en retranchant les trois quarts de la patte ; renversez la peau sur le reste de la patte, supprimez la chair et l'os en taillant celui-ci à la jointure ; puis remettez la peau en place pour figurer la cuisse. Après les avoir ainsi toutes préparées, garnissez-les avec une farce faite de chair de lapereau dans laquelle vous aurez fait entrer un quart de jambon cru et un tiers de lard frais, le tout bien pilé, bien assaisonné et passé au tamis ; joignez-y un peu de gras de jambon et de langue taillés en petits dés ; garnissez les peaux avec cette composition bien mêlée ; cousez-les avec une aiguille et du gros fil, en prenant la précaution de les faire bien égales de grosseur ; marquez-les dans un plat à sauter que vous aurez foncé de bardes de lard, couvrez-les aussi de bardes, mouillez avec un peu de fond de volaille, de la gelée, autant de fond de mirepoix, un bon verre de madère et un bouquet de persil garni ; faites cuire une heure et demie durant à petite ébullition et laissez refroidir dans la cuisson. Egouttez ensuite sur un plat de terre ; mouillez avec un peu de cuisson ; placez un plat dessus avec un poids qui presse snffisamment. Ce travail se fait la veille. Le lendemain parez les jambons en supprimant le moignon et en mettant à la place une partie de l'os de la cuisse que vous aurez préparé à l'avance : cet os formera le manche du jambon. Taillez-les alors par le gros bout, de façon à ce qu'ils puissent se tenir droit, le manche tourné vers le haut. Après les avoir ainsi préparés, glacez-les à la glace réduite, masquez-les avec de la langue hachée fin et bien rouge, glacez-les à la gelée un peu noire réduite, et mettez au timbre pour les raffermir pendant que vous préparerez le plat sur lequel vous devez dresser. Formez deux gradins en pain que vous recouvrirez de gratin ou graisse et que vous disposerez en vue de les monter en pyramide, élevez une petite colonne sur le dessus, destinée à soutenir trois cuisses, et plantez-y un hâtelet. Après les avoir dressés, en com-

mençant par le haut, ornez-les de très-petites manchettes, puis garnissez de gelée hachée et de beaux croûtons.

Punch ou sorbet, voy. p. 11.

Canetons de Rouen garnis de cresson, voy. p. 74.

Salade de légumes à la Russe, voy. p. 74.

Haricots verts maître-d'hôtel, voy. p. 134.

Pain de fraises à la Princesse.

Chemisez un moule uni avec de la gelée d'orange et de grosses fraises, puis garnissez l'intérieur avec un salpicon de fraises et de biscuits à la cuiller taillés les unes et les autres en dés et mêlés à une crème à bavarois au marasquin. Les fraises ont besoin d'être marinées au sirop à froid et bien vanillées.

Brioche à l'Ambassadrice.

Faites cuire dans une casserole, selon la grosseur que vous voudrez donner à la pièce, de la pâte à brioche; après la cuisson, démoulez, laissez refoidir, puis supprimez le dessus et enlevez la croûte du tour; taillez alors en rondelles peu épaisses, que vous garnirez avec de la marmelade d'abricots ramollie avec un peu de vin de Frontignan et bien chauffée pour garnir à chaud; refermez ensuite la pièce, masquez le dessus et le tour, puis sablez le tour seulement avec du sucre concassé et des pistaches hachées de même grosseur; formez sur le dessus un décor à la meringue à blanc et garnissez les vides avec de la gelée de deux couleurs.

Glaces crème chocolat vanillé, voy. p. 57.

Glace orange, voy. p. 88.

1er MENU POUR LE MOIS DE JUIN.

Service à l'Italienne.

Dîner. VINS.

Potage macaroni de Volaille à la purée de Pois verts.
Villeroy de filets de Poulets et petites Bouchées au gratin.
Escalopes de filets de Truite à la Génevoise.
Noix de veau à la Piémontaise.
Filets de Canetons aux pointes d'Asperges.

Côtelettes de Mouton aux Concombres.
Filets d'Anguilles au beurre de Montpellier.
Fonds d'artichauts à la Flamande.
Hors-d'œuvre de Rôt.
Filet de Bœuf truffé à la Russe.

Punch à la Romaine.
Rot. Dindonneaux bardés garnis de cresson et salade.
Charlotte au café à la Vierge.
Pain de cerises à l'Impératrice.

Meringues à la Napolitaine.

Dessert.

Glaces { Crème Marasquin vanillée. Fraises.
Corbeilles de Fruits, Fromages assortis, Compotes, Petits-Fours et Bonbonnières garnies.

Potage macaroni de volaille à la purée de pois verts.

Faites une farce de volaille un peu ferme et bien assaisonnée. Une heure avant de servir, vous beurrez une plaque carrée à hauts bords, et, avec une poche ou un double cornet de papier huilé, poussez dessus la farce en longueur pour en faire des baguettes semblables au macaroni, que vous tiendrez bien égales et que vous placerez à peu de distance l'une de l'autre. Avant de les pocher, trempez un grand couteau dans l'eau bouillante et taillez-les en bouts d'un quart de doigt : à chaque fois, on essuie le couteau et on le chauffe à l'eau chaude. Versez alors dessus du consommé bouillant, laissez quelques minutes sur la plaque du fourneau,

puis enlevez-le avec une écumoire et déposez-le sur une serviette en supprimant les morceaux qui ne seraient pas convenables. Faites ensuite couler les macaronis dans la soupière avec un peu de bon consommé, afin d'éviter qu'ils ne s'attachent ensemble, et placez la soupière au bain-marie pour conserver chaud. Vous aurez, d'autre part, fait blanchir, dans l'eau bouillante un peu salée, des moyens pois frais écossés; aussitôt qu'ils seront cuits, égouttez-les dans la passoire; pilez-les, passez-les au tamis, ramollissez-les dans une casserole; passez-les à l'étamine à l'aide de cuillers de bois et versez-les dans une casserole que vous placerez sur le feu un peu avant de servir, avec du consommé bouillant; tournez pour faire lever l'ébullition, mettez un instant sur le coin du feu, afin d'écumer un peu; sucrez s'il est nécessaire; ajoutez un morceau de beurre très-frais, remuez bien; enfin versez dans la soupière.

Si vous voulez que la garniture soit plus riche, ajoutez-y des crêtes de coqs, des rognons, de la crème de consommé taillée en dés. Dans ce cas, on lui donne le nom de *Purée de pois verts à la Royale.*

Villeroy de filets de poulets et Bouchées au gratin.

Levez des filets de petits poulets, parés comme pour le suprême; enlevez-en l'épiderme et le nerf, ciselez-les et placez-les sur une plaque que vous aurez saupoudrée de sel fin et de poivre blanc; assaisonnez-les de même dessus; puis couvrez-les d'une serviette. Réduisez alors du velouté fait avec du fond de volaille et lié avec des jaunes d'œufs; donnez-lui quelques bouillons, goûtez, ajoutez-y un peu de muscade râpée; passez à l'étamine et laissez refroidir sur de la glace, en tournant continuellement. Lorsque la sauce sera devenue froide, retirez-la de la glace, épongez les filets et passez-les dans la sauce; puis disposez-les sur une plaque que vous aurez mise sur de la glace et couvrez-les d'une autre plaque en plaçant deux hâtelets en travers. Une heure avant de les frire, panez-les une première fois au naturel, et une deuxième fois en les passant dans des œufs battus et un peu

salés; placez-les sur des couvercles de casserole, et, un quart d'heure avant de servir, coulez-les dans une poêle de beurre clarifié et un peu chaud, en ayant soin d'agiter la poêle. Lorsqu'ils auront pris couleur, enlevez-en un que vous fendrez au bout afin de vérifier la cuisson; quelques minutes d'ailleurs doivent suffire. Egouttez alors sur un linge plié et mis sur une plaque. Garnissez ensuite les petites bouchées, et mettez-les au four pour les servir bouillantes; puis, sur une serviette bien pliée et posée sur un plat, dressez les bouchées en couronne et les filets en buisson au centre de la serviette.

Si les filets sont gros, on les divise en deux en les parant, et on utilise les filets mignons; s'ils sont petits, on en soude deux ensemble.

Les *bouchées* se font plus petites que des petits vol-au-vent; leur nom indique, en effet, qu'elles sont destinées à être mangées d'un coup.

Le gratin est fait avec des foies de volaille qu'on pare avec soin, principalement pour la partie qui touche au fiel; on les fait dégorger à plusieurs eaux, on les égoutte et on les éponge dans un linge. Emincez alors un peu de lard frais et de jambon, ainsi que quelques oignons, mettez le tout dans un plat à sauter, avec un bon morceau de beurre; passez sur un feu vif, ajoutez quelques branches de persil, puis les foies, que vous ferez cuire vivement en les assaisonnant de sel et de poivre; versez-les alors sur un tamis pour enlever les parties grasses; pilez le reste dans le mortier, passez au tamis, mettez dans une casserole couverte et tenez au frais. D'autre part, vous ferez réduire un peu de bonne espagnole avec un morceau de glace de gibier ou de volaille, et vous en introduirez, peu à la fois, dans la purée de foies; vous la ferez chauffer sur un feu doux, en ayant soin de tourner continuellement; vous garnirez alors les bouchées du gratin dont la composition vient d'être donnée, et, après les avoir fermées de leur couvercle, vous les présenterez au four pour les bien chauffer, et vous les dresserez comme il est indiqué précédemment.

Escalopes de filets de truite à la Génevoise.

Après avoir enlevé les filets d'une truite moyenne, divisez-les en escalopes que vous marquerez dans un plat à sauter grassement beurré; faites, d'autre part, une essence avec de bon vin de Mâcon, les arêtes et les parures de la truite, des oignons émincés, quelques gousses d'ail, girofles, persil, laurier, parures des champignons et un peu de gros poivre; cuisez bien, passez à la serviette, et prenez-en une partie que vous ferez réduire de façon à vous en réserver la quantité d'un verre ordinaire. Salez alors les escalopes, ajoutez-y la réduction pour faire cuire une vingtaine de minutes, en ayant soin d'arroser souvent, et tenez couvert sur un feu modéré. Au moment de servir, tenez penché votre plat à sauter en le soutenant à l'aide d'un torchon roulé, remontez les escalopes sur la partie sans cuisson, laissez égoutter, puis dressez sur un plat long autour d'une bordure de farce de brochet plutôt haute que large; garnissez le vide de la bordure avec un ragoût de laitances et de petites quenelles de carpes, et couvrez le ragoût de queues d'écrevisses bien parée, et cuites au vin blanc; saucez légèrement et servez la sauce dans la saucière.

Sauce génevoise, voy. p. 91.

Noix de veau à la Piémontaise.

Après avoir paré et piqué une noix de veau, masquez-la dans une casserole à braiser, avec oignons et carottes émincés, bouquet de persil garni, deux gousses d'ail, quatre girofles, un peu de gros poivre et un bon morceau de beurre, faites-la suer et mouillez-la avec un bon fond de volaille, donnez-lui deux heures de cuisson, glacez-la, passez-en le fond et réduisez-le à demi-glace pour le servir dans la saucière.

La noix de veau doit se découper sans être déformée; on la dresse sur un fond de riz que l'on a fait gratiner au four sur le plat d'argent : pour cela, on emploie un cercle à flan un peu élevé, ou un cercle ovale si l'on veut servir sur un plat long; on le beurre ainsi que le plat, on y verse le riz et on le fait gratiner au

four une vingtaine de minutes ; le cercle s'enlève au moment de dresser la noix ; on laisse assez de place dans le fond du plat pour y dresser une garniture de bouchons de choux, de navets faits en gousses, et de petits oignons glacés. Le riz doit être cuit à la milanaise (voy. p. 193).

Bouchons de choux. — Prenez plusieurs choux que vous blanchirez et rafraîchirez, égouttez-les, enlevez-en toutes les plus grandes feuilles et étendez avec soin ces feuilles sur un linge blanc ; enlevez le gros de la côte, épongez-les bien, puis garnissez-les avec le reste des choux que vous aurez préparés en prenant la précaution de retirer toutes les parties dures ; hachez-les, puis assaisonnez-les avec sel fin, poivre, muscade râpée, fromage de parmesan râpé et très-peu d'espagnole réduite ; mêlez bien et garnissez-en les grandes feuilles que vous roulerez en cylindres d'égale grosseur ; ensuite, avec le couteau, divisez ces cylindres en bouchons, que vous marquerez dans un plat à sauter foncé avec des bardes minces et quelques tranches de jambon cru ; mouillez avec du consommé, faites partir sur un feu vif, enfin, mettez au four pour braiser. Lorsqu'ils seront presque cuits, retirez-les du four, réduisez le fond à glace, et, au moment de servir, glacez au pinceau, remettez un instant au four, égouttez sur un linge double pour en éponger le gras, et dressez sur les deux flancs de la noix : à l'un des bouts, disposez un monticule de navets et à l'autre des petits oignons. Glacez la noix et servez le fond à part.

Filets de canetons aux pointes d'asperges.

Pour les filets de canetons, voy. p. 124, et pour les pointes ou asperges en petits pois, p. 146.

Côtelettes de mouton aux concombres.

Taillez douze côtelettes sur la partie qui avoisine le filet, parez-les toutes de même dimension et mettez-les à mariner avec persil en branches et oignons émincés, un peu d'huile, pas de sel pour éviter d'en faire sortir le sang. Vingt minutes avant de servir, faites chauffer du beurre clarifié dans un plat à sauter et mettez-y les côtelettes passées préalablement dans la farine ;

puis, lorsque le sang voudra sortir, retournez et salez-les au sel fin, avec un peu de poivre blanc; quand elles seront cuites, égouttez le beurre que vous remplacerez par un peu de bonne glace, faites bien chauffer, dressez en couronne et garnissez le puits avec les concombres.

Concombres. — Choisissez de beaux concombres dont vous enlèverez la peau et les graines, débitez-les en rondelles de la grandeur d'une pièce de cinq francs, faites-les blanchir quelques minutes, égouttez-les dans la passoire et sur un linge, puis marquez-les dans un plat à sauter avec du beurre frais. Une demi-heure avant de servir, sautez-les sur un feu vif, salez et poivrez, puis, lorsqu'ils céderont sous le doigt, égouttez le beurre auquel vous substituerez un peu de bonne glace, mêlez doucement, chauffez bien et garnissez-en les côtelettes. Saucez aussi les côtelettes avec une espagnole réduite avec du jus de mouton, et ornez-les avec de petites papillotes bien tournées.

Filets d'anguilles au beurre de Montpellier.

Prenez de grosses anguilles vivantes, que vous dépouillerez, viderez et taillerez en tronçons de huit centimètres environ ; foncez une casserole à glacer avec oignons et carottes émincés, quelques girofles, gros poivre, un bouquet de persil garni de thym et laurier, et quelques gousses d'ail; mettez-y les tronçons d'anguilles, mouillez avec du vin blanc, salez et faites cuire à petit feu. La cuisson terminée, égouttez, laissez refroidir, puis détachez les filets pour les mettre en presse entre deux linges. Pendant ce temps, préparez des croûtons de pain de la longueur de six centimètres environ, larges de quatre, et faites-les frire de façon à ce qu'ils restent moelleux intérieurement. Parez alors les filets de même grandeur, marinez-les avec sel, poivre fin et jus de citron : on ne fait d'ordinaire que de quinze à dix-huit filets. Avec le reste, garnissez un moule à bordure un peu large, pour faire vite ; parez des morceaux de filet afin d'en garnir la bordure, principalement le tour ; mettez aussi un peu de gelée dans un plat à sauter refroidi sur de la glace pilée ; laissez prendre la gelée et placez-y les morceaux d'anguilles taillés en

rond ou en losange; sur la partie la plus blanche, ajustez un rond ou losange très-mince en beurre vert, plus petit que le morceau d'anguille, couvrez-le de gelée et laissez prendre. Placez ensuite le moule à bordure dans la glace, découpez les morceaux pour les appliquer le long des parois du moule, disposez-les convenablement et remplissez le moule avec de la gelée un peu chaude pour qu'elle se soude bien avec la gelée froide; couvrez le moule d'un couvercle surmonté de glace, garnissez les croûtons de pain avec du beurre de Montpellier qu'avec le rouleau vous aurez étendu entre deux linges fins mouillés; placez le croûton dessus, pressez et passez le couteau autour pour en détacher le beurre; puis retournez et déposez sur une plaque. Après avoir garni tous les croûtons, rassemblez le beurre pour l'étendre de même, et sur le dessus fixez un filet d'anguille glacé avec de la gelée bien réduite; coupez une bande de beurre assez large pour pouvoir renfermer le filet en appuyant la bande tout autour du croûton et du filet, ce qui fera tenir le tout ensemble; mettez ensuite au frais jusqu'au moment de servir. Démoulez la bordure sur le plat que vous mettrez sur la glace, et garnissez le vide de la bordure avec une mayonnaise à la gelée, dans laquelle vous ferez entrer un peu du fond de la cuisson des anguilles et de la gelée réduite, et que vous travaillerez vigoureusement au moment de servir, afin de pouvoir la disposer en pyramide autour des filets, que vous dresserez en couronne.

Beurre de Montpellier. — Après avoir lavé une poignée de cerfeuil, estragon et pimprenelle, jetez-la dans de l'eau bouillante et salée, à laquelle on fera jeter quelques bouillons; égouttez, rafraîchissez et épongez soigneusement dans un linge; pilez, en y joignant de la ciboulette, une gousse d'ail, quelques anchois bien lavés et les arêtes de l'anguille, un peu de câpres et de cornichons, que vous aurez bien pressés dans un linge; ajoutez ensuite six à huit jaunes d'œufs durs que vous mêlerez bien, puis trois cents grammes de beurre frais, un peu de sel fin, poivre blanc et muscade râpée, un peu de bonne huile et de vinaigre à l'estragon; mêlez le tout avec soin; passez sur un tamis à que-

nelles, remettez dans le mortier pour incorporer un peu de vert végétal; goûtez pour finir de goût un peu relevé.

L'ail ne doit pas dominer ; on peut même le supprimer s'il y a des dames au dîner.

Fonds d'artichauts à la Flamande.

Faites cuire des fonds d'artichauts de moyenne grosseur ; tenez-les un peu vert-cuits pour les finir de cuire dans un plat à sauter avec du bouillon blanc ; au moment de servir, égouttez-les sur une serviette, dressez-les autour d'un buisson de petites carottes à la Flamande, et saucez avec une sauce espagnole aux fines herbes.

Carottes a la Flamande.— Poussez à la colonne la chair des carottes que vous aurez taillées en cylindres de l'épaisseur d'un demi-centimètre ; faites-les blanchir à l'eau de sel, rafraîchissez-les et cuisez-les avec de bon consommé ; un peu avant de servir, faites tomber à glace et joignez-y un peu de sauce espagnole et de persil blanchi ; donnez un bouillon avant de servir.

Filet de bœuf truffé à la Russe.

Choisissez un filet de bonne qualité ; après l'avoir paré, faites-le mariner pendant douze heures avec oignons et carottes émincés, thym et laurier, persil en branches, un peu d'huile, une demi-bouteille de madère; la veille du jour où vous devez le servir, égouttez-le, salez-le sur le dessus et placez-y deux feuilles de laurier; couvrez de bardes de lard que vous ferez tenir à l'aide de ficelles. Mettez alors la marinade dans une petite poissonnière et le filet dessus, que vous couvrirez avec du dégraissis ; faites rôtir au four une heure un quart environ. Égouttez ensuite, additionnez la cuisson d'un peu de gelée, puis laissez-la bouillir un moment, passez-la, dégraissez-la et mettez-la à la glace ainsi que le filet. Le lendemain, parez le filet et taillez-le en tranches. Vous aurez, d'autre part, mis un peu du fond du filet dans une plaque que vous aurez placée sur de la glace pilée ; raffermissez-le et placez les tranches de manière à pouvoir les reprendre pour reformer le filet lorsque vous le dresserez sur le plat. Vous aurez aussi préparé des truffes hachées très-fin ; faites-

les cuire dans un peu de fond de filet et mettez-en sur de la glace, afin de vous assurer si elle sera assez forte pour couvrir les tranches de filet : si elle était trop faible, ajoutez-y un peu de fond, cuisez un peu et laissez refroidir à demi-gelée; puis, avec un cornet de papier huilé, étendez cet appareil sur les tranches du filet; couvrez du couvercle la plaque et mettez-y de la glace. Vous aurez également fait réduire de la gelée à glace : avec le pinceau, vous glacerez toutes les tranches et les recouvrirez; puis, un peu avant de servir, vous dresserez le filet dans sa forme, vous le garnirez de gelée et le tiendrez sur glace jusqu'au moment de le présenter à table.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Dindonneaux bardés, garnis de cresson, voy. p. 200.

Charlotte au café à la Vierge.

Foncez un moule à charlotte avec des biscuits à la cuiller, ou mieux poussez à la poche : après avoir monté les biscuits, choisissez un moule ou casserole qui puisse entrer dedans; foncez en le tour et le fond avec des bandes de papier, tenez couvert, puis préparez ainsi qu'il suit un appareil de crème au café :

Brûlez 300 grammes de café moka dans un poêlon d'office; faites bouillir, d'autre part, un verre de crème que vous tiendrez couverte. Aussitôt le café brûlé, versez-en les deux tiers dans la crème que vous couvrirez avec un papier et un couvercle; versez le reste du café dans une petite casserole avec la valeur d'un verre d'eau bouillante et couvrez bien pour faire infuser. Une heure après, passez l'infusion de la crème dans une serviette ou tamis de soie. Vous aurez aussi bien travaillé 200 grammes de sucre en poudre avec trois jaunes d'œufs très-frais : versez-y la crème pour la faire prendre à l'anglaise; aussitôt qu'elle sera prise, passez-la dans une terrine et laissez-la refroidir. Deux heures avant de servir, mêlez-y une quantité suffisante de crème fouettée, emplissez-en la casserole garnie de papier, que vous placerez dans une terrine munie de glace pilée, mélangée de gros sel; couvrez d'un papier et d'un couvercle, mettez autour de la glace et du sel, et fermez le tout avec un double

linge mouillé. Si la glace fondait trop vite, il faudrait retirer l'eau et remettre du sel et de la glace.

Vous aurez également passé l'eau de l'infusion au café : mettez-la dans un poêlon d'office avec 100 grammes de sucre ; cuisez au gros boulet, retirez du feu, frottez les parois du poêlon avec une spatule pour faire revenir le sucre à consistance de cassonade, versez-le sur un papier pour le refroidir, pilez-le fin, passez-le au tamis de soie et servez-vous-en pour assaisonner de la crème fouettée, destinée à masquer toute la charlotte lorsqu'elle sera démoulée.

Au moment de servir la charlotte, retirez la casserole de la glace, enlevez le papier, et renversez la crème sur un couvercle de casserole ; versez ensuite, dans le moule où seront les biscuits, un peu de crème fouettée assaisonnée, puis faites couler dedans la crème glacée, renversez sur un plat placé aussi sur glace, et masquez les biscuits de crème fouettée bien égalisée. La personne chargée de présenter le plat aux convives passera le couteau dedans, afin de former des tranches.

Pain de cerises à l'Impératrice.

Choisissez de belles cerises bien mûres, dont vous retirerez les queues et les noyaux ; mettez-en dans un poêlon d'office avec du sucre pour faire cuire au sirop, passez le sirop dans une terrine et laissez refroidir. Choisissez également des cerises pour en garnir la moitié du moule que l'on veut employer, et mettez-les dans le sirop. Enlevez la peau du reste des cerises et jetez-les aussi dans du sirop. Cassez alors une partie des noyaux, que vous pilerez et passerez au tamis pour les mêler à un peu de colle et de purée de cerises. D'autre part, vous aurez fait blanchir quelques poignées de riz : faites-le cuire avec de la crème, du sucre et de la vanille, qu'il soit épais et bien cuit ; après l'avoir passé au tamis, étendez-le sur une plaque en donnant à la couche l'épaisseur de la moitié d'une cerise. Vous aurez aussi émondé de belles pistaches : hachez-les, et couvrez-en le riz que vous taillerez en carrés longs de la longueur ou de la hauteur du moule, carrés que vous introduirez dans le moule en les ap-

puyant avec la lame d'un grand couteau, et que vous refroidirez ensuite sur glace. Vous aurez enfin fait de la gelée d'orange en quantité suffisante pour chemiser un moule à cylindre. Taillez alors des bandes de riz de la hauteur du moule et larges comme une cerise, placez-les dans une plaque en fer-blanc mise sur de la glace pilée, et rangez-les bien également en laissant un petit intervalle entre chacune, puis couvrez-les de gelée d'orange que vous laisserez bien prendre. Égouttez ensuite les cerises, auxquelles vous avez conservé la peau, et mettez-les dans un peu de gelée d'orange; égouttez de même les cerises sans peau; réduisez le sirop pour le mêler à la purée de cerises, joignez la colle à l'appareil, faites une épreuve sur glace, puis mettez le moule dans une terrine remplie de glace pilée, et au fond du moule un peu de gelée que vous laisserez prendre; puis, enlevez des bandes de riz garnies de pistaches, et montez-les droit le long du moule. Pour les coller, vous passerez un peu de gelée à l'aide d'un pinceau, et entre les deux bandes vous placerez une cerise; garnissez ensuite le moule entier de même, ainsi que le fond. Une fois le fond garni et la cerise mise entre chaque bande, versez de l'appareil jusqu'à la hauteur de la cerise, laissez prendre, puis ajustez un rang de cerises, en ayant soin de mettre de la gelée pour bien chemiser, puis de l'appareil, et finissez de remplir le moule de la même manière. Couvrez-le alors d'un couvercle surmonté de glace. Au moment de servir, démoulez à l'eau un peu chaude, placez le plat sur glace et garnissez le tour du pain avec des cerises conservées dans du sirop.

Meringues à la Napolitaine.

Avec des rognures de feuilletage, faites des ronds très-minces, grands comme des pièces de cinq francs, que vous placerez sur une plaque peu beurrée; piquez-les avec la pointe d'un couteau, et, sur le milieu, poussez un bouton de crème frangipane, dans laquelle vous aurez mis du zeste d'orange râpé; autour de ce bouton, poussez aussi une couronne de pâte à meringue à douze œufs, dans laquelle vous aurez mis un peu d'amandes pralinées; couvrez ces boutons de sucre en poudre, que vous ferez tomber

au bout de quelques minutes, en retournant la plaque. Cuisez alors à four de moyenne chaleur. Si les meringues prenaient trop vite de la couleur, couvrez-les d'un papier ; aussitôt que vous les estimerez cuites, enlevez-les de la plaque pour les mettre sur une grille ou sur un papier double, puis parez-les toutes de même grandeur. Vous aurez fait, d'autre part, un fond en pâte d'office : si vous voulez monter la meringue à la main, marquez, en partant du point central du fond d'office, autant de lignes que vous voudrez placer de ronds de meringue. Si ce procédé présentait trop de difficultés, on choisirait un moule ou casserole assez haute et juste pour monter la meringue. Celle-ci se monte avec de la glace royale faite au blanc d'œuf et au sirop de sucre; la glace doit y être mise modérément. Après avoir monté deux tours, on fait le fond et on le soude assez solidement pour qu'il puisse recevoir une garniture au sucre filé ou telle autre que l'on voudra. Lorsque la meringue est montée, on la sèche à l'étuve, puis, deux heures avant de servir, on la démoule sur le fond d'office, on la met sur un socle et on la garnit, soit en sucre filé, soit au pastillage préparé à l'avance. Ce dernier genre convient pour les maisons où l'on donne souvent de grands dîners; il a l'avantage d'être plus économique et de pouvoir servir plusieurs fois. Voy. p. 43.

Glace-crème au marasquin vanillée.

Faites un appareil de crème avec infusion de vanille, mais moins forte que pour la vraie glace à la vanille; ajoutez-y un peu de bon marasquin en versant l'appareil dans la sarbotière, et finissez comme il est indiqué aux *glaces-crème*.

Glace aux fraises, voy. p. 31.

2e MENU POUR LE MOIS DE JUIN.

Service à l'Italienne.

Dîner. VINS

Potage aux croûtes à la Villeroy.
Turbot à l'Anglaise garni de Langouste.
Longe de veau à la Duchesse Italienne.
Dindonneaux à la Jardinière.

Filets de Mouton à la Soubise.
Côtelettes de Pigeonneaux à la Broglie.
Aspic de jambon à la Royale.
Petits pois à la Florentine.

Hors-d'œuvre de Rôt.
Darne d'Esturgeon à la Provençale.
Punch à la Romaine.
ROT. Poulets nouveaux garnis de cresson.

Vacherin au Moka.
Gelée de Champagne garnie de fraises vanillées.
Savarin au Curaçao.

DESSERT.

GLACES { Crème Plombière à l'abricot. Cerises.

CORBEILLES de fruits, Fromage à la crème, Compotes, Petits-Fours et Bonbonnières garnies.

Potage aux croûtes à la Villeroy.

Faites cuire un ris de veau dans une bonne mirepoix. Lorsqu'il sera froid, taillez-le en petits dés; réduisez ensuite du velouté avec le fond de la mirepoix, joignez-y des jaunes d'œufs pour lier la sauce, donnez quelques bouillons, passez à l'étamine, mettez-en un peu avec le ris de veau et laissez refroidir. Taillez alors en quantité suffisante des tranches de mie de pain, de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs et de la dimension d'une pièce de deux francs, puis beurrez un plafond avec du beurre frais et mettez sur le milieu de chaque rond de pain un bouton de ris de veau, lié à la sauce Villeroy et recouvert de farce de volaille bien assaisonnée de sel, poivre et muscade râpée. Placez les ronds sur le plafond après les avoir tous garnis, et beur-

rez-les légèrement, avec un pinceau, de beurre frais que vous aurez fait fondre. Le dessous du pain a besoin d'être frit afin de se conserver sec. Un peu avant de servir, faites partir sur un feu un peu vif et mettez un moment au four pour pocher la farce. Si la sauce n'était pas assez liée ou réduite, il faudrait mélanger les ris et la sauce avec de la farce et garnir alors les ronds de pain comme il est indiqué. Après cuisson, égouttez sur une serviette, dressez sur un plat d'argent, puis versez le consommé dans la soupière, en le couvrant du plat; mettez une cloche sur les croûtons farcis et envoyez à la table. La personne chargée du service versera les croûtons dans le consommé.

Ces croûtons peuvent encore être servis avec une garniture printanière de légumes, au tapioca, au sagou, ou bien à la purée de légumes, de volaille et de gibier.

Turbot à l'Anglaise garni de langouste.

Choisissez un turbot très-blanc et bien frais; après l'avoir vidé et bien lavé, faites-le dégorger dans de l'eau fraîche. Deux heures avant le service, après l'avoir égoutté, taillez-le en tranches sans les détacher, en commençant par la partie blanche. Placez ensuite une serviette sur la feuille de la turbotière, retournez le turbot pour tailler aussi le dos en tranches, tranches qui doivent être juste ce qu'il faut pour une personne; mettez ensuite dans la turbotière, sur la serviette, la partie blanche, que vous salerez à point; puis rabattez la serviette et mettez-en une seconde dessus. Trois quarts d'heure avant de servir, versez dans la turbotière la quantité d'eau bouillante qu'il faudra pour couvrir le turbot, portez sur le fourneau et maintenez à l'état d'ébullition sans faire bouillir. Au moment de servir, retirez le turbot de l'eau, laissez égoutter, enlevez toutes les peaux noires, détachez les morceaux pour les dresser sur le milieu d'une serviette bien pliée sur un plat long. Après avoir dressé la partie des reins, posez un plafond sur le reste, et, à l'aide des quatre coins de la serviette, retournez l'autre partie du turbot; finissez de dresser, mais sans enlever la peau. Vous aurez, d'autre part, fait cuire à la vapeur des pommes de terre bien parées :

dressez-les aux deux bouts du plat et sur les flancs, et garnissez avec des tranches de langouste. Passez avec ce plat une saucière de sauce demi-allemande finie avec persil haché, beurre d'anchois, très-peu de cayenne, jus de citron, muscade râpée, le tout bien amalgamé.

En procédant ainsi que nous venons de le dire, on sera toujours sûr de satisfaire le goût des convives anglais.

Longe de veau à la Duchesse Italienne.

Choisissez une longe bien grasse, blanche, et un peu rassie ; désossez-la, supprimez les parties nerveuses, taillez la bavette de façon à ce qu'elle soit égale à la partie correspondante du filet, salez au sel fin, puis ramenez la bavette sur le filet, ficelez et marquez dans une casserole longue que vous aurez beurrée grassement, couvrez la longe de beurre, salez au sel fin, et, deux heures avant de servir, faites partir sur le fourneau un peu vif, pour faire rôtir ensuite au four ou cuire à l'étouffé. Si l'on ne peut disposer du four, on entoure la casserole de cendre rouge et on garnit le couvercle avec du charbon bien allumé. Retournez plusieurs fois la longe, afin de lui faire prendre une couleur égale. Lorsqu'elle sera cuite, passez-en le fond et dégraissez-le pour en réduire une partie avec de la béchamel que vous servirez dans une saucière. La longe une fois parée en supprimant une partie de la bavette, on la taille sans la déformer, et on la dresse sur un fond de nouilles qu'on aura fait gratiner sur le plat. Ces nouilles se taillent un peu grosses ; on les fait cuire au moins deux heures à l'avance, on les égoutte sur un tamis, et on les finit avec du fromage râpé, un peu de beurre frais et de bonne glace.

Vous aurez, d'autre part, un cercle en fer-blanc de la même forme, mais plus étroit que le fond du plat. Après l'avoir beurré et pané, placez-le sur le milieu du plat, garnissez-le de nouilles et laissez gratiner une demi-heure avant de servir. Au moment de dresser, enlevez le cercle en passant le couteau entre ses parois et les nouilles, placez la longe dessus après l'avoir découpée, et à chaque bout du plat disposez deux groupes de cervelle de

veau à la milanaise, ainsi que des bordures de subricks d'épinards sur les flancs ; glacez la longe avec du fond de la cuisson.

Cervelles a la Milanaise. — Après avoir fait dégorger des cervelles de veau, divisez-les en morceaux d'égale grosseur, placez-les sur un plat où vous aurez semé sel et poivre fin ; laissez prendre l'assaisonnement dessus et dessous, puis passez-les dans de l'œuf battu et salé afin de les paner à la mie de pain bien fine ; aplatissez-les légèrement pour les mieux paner ; mettez-les ensuite dans un plat à sauter avec du beurre fondu et clarifié, et, une demi-heure avant de servir, faites-les frire doucement pour que la cuisson pénètre bien intérieurement. Ainsi traitées, les cervelles doivent être d'un beau jaune doré ; on les égoutte sur un linge et on les tient au chaud.

Subricks d'épinards. — Faites blanchir des épinards ; après les avoir fait rafraîchir, pressez-les pour qu'il n'y reste pas d'eau, hachez-les très-fin et passez-les au beurre ; joignez-y un peu de béchamel bien réduite, sel, poivre et muscade râpée, cuisez un peu, puis retirez du feu. Changez-les alors de casserole et incorporez-y quelques œufs battus ; mettez-en ensuite une certaine quantité dans une poche pour pousser dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié étalé avec la main, car il en faut peu, et, si le plat était trop gras, vous ne pourriez pas détacher les subricks de la poche. Confectionnez-les gros comme des noix et bien également, puis remettez du beurre, et, vingt minutes avant de servir, cuisez sur un fourneau moyen de chaleur. Aussitôt les subricks cuits d'un côté, retournez-les à l'aide d'une palette et d'une fourchette, égouttez-les sur un linge tenu chaud, enfin, dressez comme il est indiqué ci-dessus.

Dindonneaux à la Jardinière.

Les dindonneaux se cuisent en entrée de four, et on les garnit d'une matignon. Un peu avant de servir, déballez-les, mettez-les dans une casserole afin de les tenir au chaud, puis tirez des légumes une essence que vous passerez à la serviette, dégraisserez et réduirez avec de l'espagnole ; passez-la dans un bain-marie pour la servir dans une saucière après avoir saucé les pou-

lardes et un peu les légumes. La garniture se fait en carottes et navets bien tournés, haricots verts, asperges taillées en pointes : les pois, devant être servis pour entremets de légumes, n'y figurent pas.

Filets de mouton à la Soubise.

Choisissez des longes de mouton bien épaisses ; levez-en les filets que vous parerez et diviserez en deux en leur donnant la forme de cœur ; piquez-les avec du lard taillé fin, marinez-les avec carottes et oignons émincés et un peu d'huile ; trois heures avant de servir, marquez-les dans une casserole à glacer, avec les légumes, ajoutez un bouquet de persil, mouillez avec un verre de madère, faites suer, puis mouillez avec un bon fond de veau, et introduisez deux clous de girofle. Aussitôt l'ébullition partie, couvrez d'un rond de papier huilé et du couvercle, et mettez au four pour faire braiser doucement, en ayant soin d'arroser, car le mouillement doit être court ; enfin, goûtez pour y ajouter le sel nécessaire et entretenez le mouillement toujours égal. Lorsque les filets seront cuits, égouttez-les et parez-les, passez-en le fond après l'avoir dégraissé, mettez les filets dans un plat à sauter avec le fond, et, vingt minutes avant de servir, glacez-les au four ; réduisez aussi le fond. Dressez ensuite les filets en couronne, en garnissant le puits avec une purée de soubise.

Quelques praticiens garnissent le puits d'une coupe faite en pain au riz ; l'entrée est ainsi rendue plus riche, mais elle n'est pas plus savoureuse : tout l'avantage de ce mode est de permettre aux personnes qui n'aiment pas la purée d'oignons de manger le filet sans qu'il ait touché la purée.

Le fond servira à glacer les filets. Si l'on se décide pour une coupe, la soubise doit être très-épaisse afin d'être dressée en pyramide. On sert dans des saucières du fond de filet ou demi-glace.

Côtelettes de pigeonneaux à la Broglie.

Enlevez les filets de quatorze pigeonneaux, énervez-les, ciselez-les un peu, et assaisonnez-les de sel et poivre fin ; puis,

avec la chair des cuisses, quelques filets de poules et du lard frais, faites une farce que vous passerez au tamis et assaisonnerez, en y joignant quelques champignons et du persil hachés et cuits avec un peu de sauce velouté ; réduisez, ajoutez deux jaunes d'œufs, assaisonnez de poivre, sel et muscade râpée, puis pochez au four ; la farce doit avoir du corps, mais rester moelleuse à l'intérieur. Vous aurez aussi préparé les os des cuisses pour former les côtelettes : introduisez-les dans la chair du bout du filet, puis couvrez le filet avec de la farce bien finie de goût, et la farce elle-même avec des champignons cuits et hachés fin, que vous ferez entrer en les appuyant avec le couteau. Retournez alors le filet et garnissez-le de même. Pour faire ce travail, on se sert d'un petit couvercle de casserole. Vous aurez, d'autre part, formé un plat à sauter avec de minces bardes de lard; rangez-y les côtelettes, que vous couvrirez aussi de bardes et d'un peu de beurre. Vingt minutes avant de servir, faites partir sur un fourneau, et mettez au four pour cuire : un quart d'heure est suffisant pour la cuisson. Au moment de servir, égouttez les côtelettes sur un linge, épongez-les bien, dressez en couronne et garnissez le puits avec un ragoût composé d'un salpicon de foies de volailles et de rognons de coqs. Les foies se sautent au beurre clarifié ; on les laisse refroidir sur un tamis afin d'en supprimer la partie grasse, et on les taille en gros dés. Vous tirerez encore une essence d'un peu de maigre de jambon cru, persil, thym, laurier, girofles et fond de champignons ; réduisez-la avec du vin de Madère et un peu d'espagnole, passez à l'étamine dans un bain-marie, tenez au chaud, et, au moment de servir, versez-en un peu dans le salpicon afin de le chauffer, mais sans bouillir; garnissez, couvrez le salpicon de rognons de coqs, saucez les côtelettes, ornez-les de petites papillotes et servez.

Aspic de jambon à la Royale.

Hachez la chair d'un jambon cru, joignez-y un quart de filet de bœuf, autant de gras de jambon, pilez bien, joignez du sel et du poivre et passez au tamis ; foncez ensuite une casserole avec de la pâte à pâté, garnissez le tour de la pâte de bardes de lard

frais, puis mettez un lit de chair de jambon, des truffes taillée en dés, des lardons de gras de jambon que vous distancerez, remettez de la chair, puis des truffes et lardons, et finissez de remplir en couvrant de lard et de pâte. Faites alors cuire au four comme un pâté. Mieux vaut cuire la veille afin de laisser refroidir. Le lendemain, on retire de la casserole, on enlève la pâte pour parer, on en taille des tranches en forme de briques, de la grandeur de 4 centimètres de long et de 2 centimètres de large, et on les dépose dans une autre casserole. La veille aussi vous aurez cuit de moyennes crêtes : après les avoir bien égouttées et épongées entre deux linges, placez une couronne de crêtes dans un moule d'entrée à cylindre mis sur de la glace pilée ; ajoutez-y un peu de belle gelée blanche que vous ferez prendre, et couvrez les crêtes de gelée et de briques de jambon. Vous aurez aussi mis quelques crêtes avec de la gelée dans un plat à sauter, pour les faire prendre sur de la glace ; détachez-les, appliquez-les sur les parois du moule en y coulant de la gelée, puis continuez de garnir pour remplir le moule comme vous l'avez commencé, et couvrez le moule de glace. Il faut au moins trois heures pour que le tout soit bien pris. Un peu avant de servir, démoulez sur un plat, que vous mettrez sur la glace ; enfin, croûtonnez autour et dessus avec de la gelée brune.

Petits pois à la Florentine.

Lavez et égouttez des pois fins et frais écossés ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre frais, maniez-les bien, ajoutez un demi-verre d'eau et faites partir à feu vif. Aussitôt la cuisson commencée, introduisez un morceau de jambon cru divisé en tranches non tout à fait séparées, un bouquet de persil et un oignon, couvrez d'un papier beurré et cuisez à petit feu, en sautant à plusieurs reprises. Au moment de servir retirez le jambon, les oignons et le persil, goûtez, puis incorporez un peu de purée de tomate et de beurre frais, mêlez bien et servez dans la casserole d'argent, garnie d'une bordure de croûtons de pain frits au moment de servir.

Ces pois, s'ils sont faits avec soin, sont exquis, surtout pour les personnes qui aiment la tomate.

Darne d'esturgeon à la Provençale.

Après avoir nettoyé une darne d'esturgeon, passez un moyen couteau entre la peau et la chair, mais conservez la peau à sa place, puis emballez la darne dans un linge ficelé pour qu'elle conserve sa forme, et marquez-la dans une casserole à braiser garnie de sa feuille ; mouillez avec un fond de mirepoix ou de vin blanc de Chablis, et de la gelée un peu forte, et donnez une heure de cuisson à petit feu. Laissez alors refroidir dans la cuisson, puis égouttez et transvasez dans une casserole, afin que la chaleur s'évapore mieux. Ce travail se fait la veille du jour où l'on doit servir, et l'on entoure et couvre de glace la casserole. Le lendemain on déballe la darne, on sépare les deux filets en en retirant les arêtes, on les taille en tranches sans les déformer et on les met dans un plat de faïence ; on écarte un instant les tranches pour saler, poivrer et zester de citron, puis on reforme les filets qu'on couvre d'une cloche et qu'on tient sur la glace. On taille alors un fond en pain en forme de carré long, assez grand pour y placer les deux filets, on le couvre de beurre manié et raffermi à la glace, et étendu avec un rouleau entre deux linges mouillés ; on fait aussi un peu de beurre vert que l'on roule et que l'on amincit comme le précédent. Puis on prend la hauteur du socle qui, d'ordinaire, est de 3 à 4 centimètres, et l'on confectionne une bande destinée à être appliquée autour ; on borde ensuite avec un rouleau de beurre vert bien régulièrement exécuté. Deux heures avant de servir on dresse les tranches sur le fond de beurre, et on met sur le bout du socle un morceau de carotte pour former une pièce d'appui ; on enduit enfin chaque tranche d'esturgeon avec de la sauce mayonnaise bien ferme et on dresse. La sauce doit être assez abondante pour tenir les tranches un peu éloignées les unes des autres. Après avoir dressé, on pousse avec un cornet de la mayonnaise blanche entre les tranches, de la mayonnaise verte dessus, et de la gelée hachée autour ; on garnit le tour du socle avec des croûtons de gelée, enfin, on

sert à part dans une casserole ou un saladier un émincé de fonds d'artichauts, des câpres fines, des olives à l'huile et farcies, le tout bien assaisonné et lié avec de la sauce mayonnaise, dans laquelle on aura glissé un peu d'ail écrasé avec un couteau, mêlé avec de la sauce et passé par un tamis fin.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Poulets nouveaux garnis de cresson.

Pour découper et dresser, voy. p. 11.

Vacherin au Moka.

Dans un moule uni ou une casserole, confectionnez un biscuit qui ne soit pas plus large que le fond, d'un plat rond d'argent et d'une hauteur de 10 centimètres environ. Le lendemain, passez un couteau entre la mie et la croûte du biscuit pour le vider d'une seule pièce ; divisez la pièce de mie en cinq abaisses, que vous ferez sécher au four doux ; et que vous garnirez toutes l'une après l'autre avec une crème au moka; puis vous enduirez de crème l'intérieur de la croûte, et remettrez en place les abaisses, afin de reconstituer le biscuit. Vous placerez alors le biscuit sur un fond de pâte d'office, et le souderez avec un peu de crème, puis vous l'enduirez d'une couche très-mince de crème, vous le masquerez avec de la pâte à meringue à douze œufs, vous le décorerez au cornet, le glacerez au sucre en poudre et ferez cuire la meringue à four doux. Ce travail doit être fait le matin pour pouvoir être servi froid.

La personne chargée de découper fera bien d'essuyer le couteau chaque fois qu'elle l'aura passé dans le vacherin ; elle aura soin aussi de ne pas tailler les tranches jusqu'au fond d'office ; un peu plus de la moitié suffit.

J'ai eu l'idée de composer ce gâteau pour imiter en quelque sorte le fromage que l'on nomme *vacherin*. On recueille ce fromage sur les montagnes de la Savoie, alors que débutent les premières gelées blanches, et que les vaches mangent une herbe couverte déjà de frimas. Le vacherin est fait de crème pure, déposée dans un cercle en bois de bouleau ; on le tient dans la cave plusieurs mois, au bout desquels il se forme une croûte dessus.

Lorsqu'il est bon à manger, avec un couteau on pratique un trou rond sur le dessus, et à l'aide d'une cuiller on puise la crème à l'intérieur.

Si le vacherin a été préparé soigneusement, on peut le recommander en toute sûreté aux personnes qui aiment les fromages crémeux.

Gelée de Champagne garnie de fraises vanillées.

Après avoir épluché de belles fraises bien mûres, marinez-les deux heures au moins dans un sirop de sucre vanillé, égouttez-les ensuite sur un tamis et mêlez-les avec de la gelée au champagne de première qualité. Chemisez alors un peu le moule où vous devez mouler la gelée, et mettez-y, peu à la fois, la garniture que vous aurez préalablement éprouvée, afin d'être certain que votre appareil est délicat, et assez fort pour se maintenir tout le temps que la gelée aura à rester sur la table.

Savarin au Curaçao.

Voy. p. 15. Il doit être siropé à la crème de curaçao.

Plombière à l'abricot.

Proportions : sucre, 250 gram. ; amandes, 250 ; crème, 1 litre ; jaunes d'œufs, 6 ; quelques amandes amères ; marmelade d'abricots, kirsch, vanille.

Émondez les amandes, lavez-les et, après les avoir égouttées, frottez-les dans une serviette afin d'en enlever l'humidité et hachez-les. Battez ensuite un blanc d'œuf dont vous mettrez une partie avec les amandes et du sucre en poudre, et que vous étendrez sur une plaque pour faire praliner au four, en laissant prendre une couleur bien jaune. Pilez ensuite les amandes, en y joignant un peu de crème, et réduisez-les en pâte, en évitant de les faire tourner à l'huile. D'autre part, faites bouillir la crème, dans laquelle vous mettrez un bâton de vanille et le sucre, laissez infuser une demi-heure, puis versez peu à la fois sur les jaunes d'œufs ; remettez alors dans la casserole pour lier l'appareil. Aussitôt pris, ajoutez les amandes, mêlez soigneusement et passez à l'étamine à l'aide de cuillers de bois et d'un aide. Puis laissez

refroidir, et, pour glacer, opérez comme il est indiqué aux *glaces-crème*. Un peu avant que la composition soit tout à fait prise, vous joindrez la marmelade d'abricots ramollie avec un peu de bon kirsch, et vous finirez comme il est indiqué pour mouler.

Glace aux Cerises, voy. p. 44.

3e MENU POUR LE MOIS DE JUIN.

Service à l'Italienne.

Dîner.	VINS.
Potage Princesse Marguerite. Saumon garni de Langouste sauce Génoise. Filet de bœuf à la Parisienne sauce Madère. Canetons à l'Italienne. Côtelettes de mouton à la purée de pois verts. Crème de volaille à l'Ambassadrice. Mayonnaise de filets de Soles à l'Aurore. Haricots verts à la Paysanne. Hors-d'œuvre de rôt. Petites croustades de foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. ROT. Dindonneaux et Pigeonneaux garnis de cresson. Blanc-manger à la Princesse Clotilde. Pain d'abricots framboisé. Napolitain au chocolat. DESSERT. GLACES { Au café. / A la groseille. CORBEILLES de fruits variés, Fromage, Compotes, Petits-Fours variés, Bonbonnières garnies.	

Potage Princesse Marguerite.

Composition : bon consommé à l'essence de céleri, rognons de coqs, petites crêtes bien cuites et très-blanches, chiffonnade de laitues et oseille, un peu de cerfeuil blanchi. Faites jeter quelques bouillons dans du consommé, et pour finir la garniture, au moment de servir le potage dans les assiettes joignez dans la soupière de petits choux faits de pâte à choux. Dans cet objet, faites un peu de pâte à choux sans sucre, puis tamisez de la farine sur la table, afin d'en couvrir une partie en long ; mettez alors de la pâte dans un double cornet de papier huilé dont vous taillerez l'extrémité, et poussez-en des bouts de la grosseur de tubes de macaroni ; saupoudrez de la farine dessus, puis avec un grand

couteau, passé dans la farine, taillez les tubes de façon à donner à chaque morceau le volume de gros pois. Il faut, à chaque coup, passer le couteau dans la farine, et repousser les morceaux, pour les enlever ensuite, les déposer sur le tamis et les rouler en agitant celui-ci ; puis on les dépose sur une plaque, on les éloigne les uns des autres et on met au four. Lorsqu'ils seront refroidis, frottez-les dans une serviette, choisissez les plus convenables et mettez-en sur une assiette creuse une cuillerée par chaque personne. On ne les introduit dans le potage qu'au moment de servir.

Saumon garni de langouste sauce Génoise.

Suivant les plats qu'on a à servir, on prend plus ou moins de darnes de saumon ; on les choisit de moyenne grosseur ; après les avoir vidées, on verse dessus de l'eau bouillante, et avec le couteau on gratte doucement pour nettoyer la peau sans la casser. Cela fait, séparez la darne en deux, enlevez-en l'arête et placez les deux morceaux dans une poissonnière garnie de sa feuille, salez et couvrez de minces bardes de lard. Une heure avant de servir, mouillez avec une mirepoix courte, cuite au vin et bien aromatisée de persil, thym, laurier, gros poivre, girofles, et salée : les deux pièces, qui ne seront pas entièrement couvertes par le mouillement, doivent cuire doucement. Un quart d'heure avant de servir, égouttez en plaçant la feuille sur une plaque mise à l'étuve. Vous aurez, d'autre part, fait chauffer deux queues de moyennes langoustes que vous taillerez en tranches sans les déformer. Vous enlèverez alors les bardes qui couvrent les pièces de saumon, vous les taillerez en morceaux convenables pour une personne, et vous les dresserez sur le milieu d'un plat, garni d'une serviette chaude, en commençant à placer les parties du ventre, puis les autres dessus ; sur les flancs vous disposerez les queues de langoustes, et aux extrémités un bouquet de persil dont les branches auront été enlevées. La sauce sera servie bien chaude dans une saucière.

Sauce génoise. — Mettez dans une petite casserole quelques truffes et champignons hachés, et quelques échalottes également

hachées et blanchies, mouillez avec un verre de vin de Bordeaux, cuisez doucement et, aussitôt les échalottes cuites, faites réduire et tenez au bain-marie couvert. Lorsque le saumon sera cuit, passez un peu de sa cuisson que vous verserez dans un plat à sauter avec un verre de bordeaux et de l'espagnole, et réduisez vigoureusement. Vous aurez aussi haché du persil que vous aurez fait blanchir : introduisez-en un peu dans le bain-marie, passez la sauce réduite dans le bain-marie où est la réduction hachée, vannez bien et ajoutez un peu de beurre frais pour donner du velouté à la sauce.

Filet de bœuf à la Parisienne, sauce Madère.

Choisissez un filet peu long, mais bien épais et bien garni de graisse, parez-le sans trop le diminuer, et mettez de côté la graisse attenante au flanc du filet ; piquez celui-ci de lard fin, et marinez-le dans un plat de terre douze heures au moins, avec carottes et oignons émincés, persil en branches, huile d'olive, thym et laurier. Pour le cuire on le met à la broche à l'anglaise, ou mieux au four, car le filet perdrait de sa valeur s'il était percé dans toute sa longueur. Ainsi, dans une plaque carrée, longue et à rebords un peu hauts, ou bien dans une poissonnière, mettez un peu de graisse de bœuf hachée, et placez-y le filet ; salez-le au sel fin, couvrez-le de deux longues bardes de lard, puis d'un papier huilé, et une heure et demie avant de servir mettez au four ; surveillez bien la cuisson, et à deux ou trois reprises soulevez le papier huilé pour y couler un peu de dégraissis. Une heure après la mise au four, enlevez les bardes pour finir de cuire et bien glacer. On s'assure de sa cuisson en piquant le filet sur le milieu avec une aiguille à brider ; s'il est à point, il en doit sortir un jus rose. Retirez-le alors, égouttez-le sur une plaque et tenez-le à l'étuve en attendant de servir Pour découper on attend que le potage soit servi dans les assiettes. Parez-le alors dessous en enlevant toute la partie dure, puis taillez-le sur une plaque afin de conserver le jus. Lorsqu'il sera taillé, avec le grand couteau enlevez le filet d'une seule pièce, placez-le sur le milieu du plat, et entourez-le d'un côté avec des pommes de

terre, de l'autre avec des croquettes de pommes de terre ; glacez avec le jus, mêlé avec un peu de bonne glace, puis servez une saucière de sauce madère.

Les pommes de terre doivent être tournées de la grosseur d'une noix ; on les cuit au beurre clarifié, on les saute souvent, et on leur fait prendre une couleur dorée ; au moment de servir, on égoutte le beurre, on en ajoute un peu de frais et en même temps du sel fin.

Les croquettes se servent dans la forme que l'on préfère, longues rondes, ou rondes plates ; l'essentiel est de les frire au beurre clarifié au moment de servir.

Sauce madère. — Taillez en dés un oignon, une carotte et du maigre de jambon cru ; mettez le tout dans une casserole avec persil, parures de champignons, un peu de thym, une moitié de feuille de laurier, deux clous de girofle et deux grains de poivre, mouillez avec un demi-verre d'eau chaude, faites bouillir un peu et réduire, puis mouillez avec du fond de veau ou de volaille, cuisez une demi-heure et passez au tamis fin. Mettez ensuite sur un feu vif une casserole à réduire avec un verre de vin de Madère ; chauffez, brûlez même un peu ; joignez alors l'essence de légumes et de l'espagnole, réduisez vigoureusement en ayant soin de bien tourner et de détacher la sauce avec la cuiller à réduction ; enfin, un peu avant que la réduction soit finie, ajoutez un second demi-verre de madère, finissez de réduire, et passez à l'étamine dans un bain-marie. Si la sauce n'était pas assez corsée, il faudrait, avant de la passer, la renforcer avec un peu de bonne glace.

Canetons à l'Italienne.

Les canetons se cuisent en entrée de four (voy. p. 2). En même temps faites cuire du riz destiné à garnir la bordure et le fond, lorsque vous démoulerez sur le plat. Aussitôt le riz cuit à la piémontaise, additionnez-le de purée de tomates, de fromage de parmesan râpé, d'un peu de beurre et de deux filets de volaille rôtis et hachés très-fin ; mêlez le tout, versez-le dans un moule beurré au beurre frais, et tenez la bordure au chaud dans un petit plat à sauter. Un peu avant de servir, déballez les canetons,

taillez-les et placez les morceaux dans une casserole afin de les tenir au chaud ; tirez aussi des carcasses et des légumes une essence que vous passerez pour la réduire avec un peu d'espagnole et de purée de tomates : vous vous en servirez pour saucer les canetons après qu'ils auront été dressés. Pour dresser, renversez sur un plat d'entrée la bordure de riz, mettez dans le fond du moule un peu de riz que vous égaliserez avec une cuiller, puis enlevez le moule, et dressez les canetons, cuisses et filets, seulement sur le bord ; surmontez-les d'une couronne de petites tomates farcies, et saucez de façon à ce que la sauce ne dépasse pas la bordure.

Les tomates doivent être petites et de grosseur égale : après les avoir vidées et en avoir enlevé la peau, mettez-les dans un plat à sauter bien beurré, et garnissez-les avec des foies de volaille que vous aurez sautés au beurre, et un peu d'oignons émincés, assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée ; pilez et passez au tamis. Versez alors dans une casserole avec un peu de riz cuit, de la purée de tomates, un œuf et un ou deux jaunes, mêlez bien et faites-en l'épreuve. La tomate, après être cuite, doit conserver sa forme. On fait entrer la garniture dans la tomate à l'aide d'une poche ou d'un double cornet de papier huilé. Autant que possible, les tomates doivent être peu serrées dans le plat à sauter, afin de ne pas se déformer. Lorsque le tomates ne remplissent pas complétement le plat à sauter, on les maintient avec des morceaux de carottes. Une demi-heure de cuisson suffit. Un peu avant de servir on les arrose avec du vin de Madère, on sale légèrement, on les couvre d'un papier grassement beurré ; elles doivent absorber l'humidité qu'elles rendent à la cuisson, et dans ce but on réduit sur la fin très-vigoureusement.

Côtelettes de mouton à la purée de pois verts.

Choisissez douze côtelettes dans quatre carrés, taillez-les près de la longe (deux côtes pour une côtelette) ; supprimez toute la partie nerveuse, laissez peu de parties grasses et tenez-les grandes comme de grosses côtelettes d'agneau ; marinez-les ensuite dans

de bonne huile. Deux heures avant de servir, après les avoir égouttées et épongées entre deux linges, assaisonnez-les de sel et poivre fin, passez-les dans des œufs battus et panez-les. Cela fait, rangez-les dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié. Vingt minutes avant de servir, faites partir sur un fourneau un peu vif; aussitôt que les côtelettes auront pris d'un côté une belle couleur, retournez-les ; lorsque vous les estimerez cuites à point, égouttez-les sur un linge et dressez-les autour d'une purée de pois verts que vous aurez disposée en pyramide sur un plat d'entrée ; garnissez de petites papillotes et coulez dessous un peu de glace de volaille que vous aurez mêlée avec autant de bon beurre frais.

Crème de volaille à l'Ambassadrice.

Faites une farce de volaille pour en garnir un moule à bordure ; beurrez ce moule au beurre frais, et avec une poche poussez de la farce dans le fond. Il est bon de frapper le moule sur la table pour que la farce soit bien appliquée. Enduisez ensuite les deux parois, et garnissez-le au milieu d'un ragoût chaud de ris de veau taillés en petits dés et mêlés avec de la sauce béchamel bien assaisonnée et où la muscade domine; recouvrez avec de la farce, soudez bien, fermez d'un papier beurré, et, une demi-heure avant de servir, pochez au four dans un plat à sauter garni d'eau bien chaude. Au moment de présenter à la table, démoulez sur le plat, garnissez le puits avec des asperges taillées en petits pois et liées avec un peu de sauce allemande ; masquez la bordure avec une purée de blancs de volaille ramollis avec de la béchamel.

Mayonnaise de filets de soles à l'Aurore.

Faites cuire dans du bouillon quelques carottes bien rouges, que vous égoutterez et laisserez refroidir ; prenez-en la chair que vous hacherez fin et mêlerez avec de la gelée bien claire. D'autre part, vous aurez fait durcir quelques œufs, dont vous hacherez aussi les jaunes. Enduisez alors avec de la gelée les parois d'un moule uni d'entrée mis sur de la glace pilée, de façon à ce qu'il soit chemisé sans trop d'épaisseur de gelée ; on commence par foncer le fond du moule avec les jaunes d'œufs à la gelée ; aussitôt qu'ils sont raffermis, on chemise le tour avec le rouge de carotte,

puis on remplit, avec un ragoût de filets de soles mêlé avec une mayonnaise dans laquelle entrent de la gelée bien réduite, un peu d'estragon et de cerfeuil hachés, et de la moutarde fine. Les filets ont dû être marinés et tenus à la glace en attendant de les mêler à la sauce. Un peu avant de servir, on démoule sur un plat d'entrée, en mettant un linge sur la glace pilée, puis le plat ; on croûtonne le tour avec des croûtons de gelée claire, rouges et jaunes, taillés en dents de loup ou en briques et que l'on dresse en couronne. Le découpage se fait en tranches sans déformer la pièce.

Haricots verts à la Paysanne.

Faites cuire des haricots flageolets frais écossés, puis des haricots verts, comme il est indiqué p. 134; taillez aussi en dés deux oignons qu'on blanchira durant quelques minutes et qu'on passera au beurre; cuisez et laissez tomber à glace avec du consommé ; égouttez ensuite les flageolets et mêlez un tiers de ceux-ci et deux tiers de haricots verts avec les oignons et un peu de bonne espagnole; sautez le tout quelques minutes; assaisonnez de sel et poivre blanc et joignez un peu de beurre. Au moment de servir, sautez les haricots verts dans un peu de beurre, mêlez-les aux haricots flageolets et dressez en buisson, soit dans une casserole d'argent, soit sur un plat. Garnir de croûtons de pain frits au beurre et découpés en dents de loup.

Petites croustades de foies gras à la gelée.

Foncez dans des moules à dariole des croustades en pâte à brioche que vous garnirez avec de la graine de blé turc, faites-les cuire d'une belle couleur, puis videz-les et laissez-les refroidir ; remettez-les ensuite dans les moules pour les garnir, sur le fond seulement et les parois, avec du gratin de foies gras ; taillez aussi avec un coupe-pâte des morceaux de foie gras de la grandeur du vide du moule et des trois quarts de sa hauteur; faites entrer chaque morceau jusque dans le fond, et placez sur le dessus un rond de gelée. Après avoir démoulé et dressé les croustades sur le plat, entourez-les de gelée hachée et croûtonnez de belle gelée.

Lorsqu'on n'a pas de foies gras en terrine, on se sert de foies de volaille. Après avoir fait dégorger ceux-ci, on choisit les plus blancs, on les place entre deux linges pour extraire l'humidité, puis on taille du gras de jambon en dés, on gratte un peu de lard frais, on met le tout dans un plat à sauter avec un oignon émincé, et on laisse fondre doucement ; on introduit alors les foies et le gras de jambon avec un peu de persil en branches, et on saute le tout en l'additionnant de truffes émincées ainsi que d'un peu de jambon cuit et taillé très-mince ; on assaisonne de sel et de poivre fin, on pile au mortier, et on passe au tamis. On fonce alors un moule à charlotte avec des bardes de lard, on dispose un lit de gratin, des truffes émincées un peu épaisses, un rang de foies, un rang de gratin, on remet des foies et des truffes ou encore du gratin et des bardes de lard, enfin on ferme avec un couvercle de pâte ordinaire, et l'on met cuire au four au bain-marie.

Ce travail a besoin d'être fait la veille. Avant de démouler, on laisse la pièce se raffermir sur la glace afin qu'elle soit plus facile à détailler.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Dindonneaux et Pigeonneaux garnis de cresson, voy. p. 11.

Blanc-manger à la Princesse Clotilde.

Choisissez des cerises de bonne qualité et assez mûres pour n'être pas aigres ; retirez-en les queues et les noyaux ; faites, d'autre part, un sirop très-épais, jetez-y les cerises et donnez-leur un bouillon, puis égouttez-les dans une terrine ; réduisez aussi le sirop pour le rendre plus épais ; arrosez les cerises avec un peu de marasquin, versez le sirop dessus et couvrez. Ce travail demande à être fait la veille ou le matin du jour où l'on doit servir. Les choses étant ainsi préparées, faites un appareil à blanc-manger, un peu plus fort qu'on ne les fait en hiver ; placez ensuite dans de la glace un moule à gelée, que vous chemiserez un peu épais ; disposez alors dans le fond du moule un rang de cerises, recouvrez-le d'appareil, laissez prendre avant d'y ajouter des cerises, et finissez de remplir en procédant comme il a été com-

mencé. Au moment de servir, démoulez à l'eau un peu chaude, mettez votre plat sur la glace, et garnissez le tour du blanc-manger avec un cordon de cerises marinées.

Voy. d'ailleurs p. 201.

Pain d'abricots framboisé.

Choisissez des abricots de plein vent bien mûrs. Après en avoir enlevé les peaux et les noyaux, jetez-les dans un sirop de sucre serré, mêlez bien sans laisser bouillir et passez au tamis fin, sur une terrine blanche; joignez-y de la colle et le jus d'une orange, et couvrez d'un papier. Faites un semblable appareil avec des framboises très-mûres. Enlevez aussi la peau de quelques amandes de noyaux d'abricots, fendez les amandes en filets et semez-les dans la purée d'abricots. Prenez alors deux moules unis à charlotte, dont l'un soit plus étroit et sans oreilles ; entourez le plus grand avec de la glace pilée, et foncez-le avec de l'appareil d'abricots. Aussitôt que l'appareil sera devenu ferme, introduisez le petit moule, qui doit être étamé en dehors et garni de glace à l'intérieur. Cela fait, remplissez le vide existant entre les deux moules, puis laissez se raffermir l'appareil; lorsque vous le verrez pris, enlevez la glace du petit moule et remplacez-la par de l'eau chaude, ce qui facilitera l'enlèvement. A la place du moule retiré mettez alors un lit d'appareil de framboises, que vous laisserez raffermir à son tour, puis un lit d'abricots, un encore de framboises, un d'abricots, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein. Couvrez d'un couvercle garni de glace, et, un peu avant de servir, démoulez sur le plat que vous tiendrez également sur la glace; et croûtonnez le tour du pain avec de la purée d'abricots et de framboises, que vous aurez mise dans de petits plats à sauter et fait prendre sur la glace.

Napolitain au chocolat.

Proportions : beurre, 5 hect.; farine, 5 hect.; sucre, 5 hect.; amandes, 5 hect.; chocolat, 2 hect.

Émondez les amandes, et pilez-les avec du sucre et un œuf, tamisez la farine sur le tour, disposez la fontaine, maniez le beurre,

si toutefois il avait été tenu sur la glace, mettez le sucre en poudre et le chocolat que vous aurez râpé fin, ainsi que deux œufs et deux jaunes, et les amandes ; mêlez le tout et fraisez plusieurs fois. Rassemblez ensuite la pâte, et laissez-la reposer sur de la glace ; beurrez alors et farinez des plaques, et faites des abaisses que vous taillerez avec le couteau en plaçant dessus un couvercle de casserole, et que vous mettrez sur la plaque ; puis, avec un grand coupe-pâte, videz-les toutes. Le nombre des abaisses doit être en raison de la grosseur de la pièce. Piquez-les avec la pointe du couteau et faites-les cuire à four modéré. Si le gâteau est pour être servi comme petite pièce d'entremets, il faut moins de pâte ; s'il doit figurer pour grosse pièce, il n'y a pas lieu de le garnir ; on le surmonte d'un ornement soit en sucre filé, soit en glace royale. Le puits se garnit de crème fouettée. Au moment de servir , assaisonnez la crème de sucre en poudre que vous aurez préparé avec du chocolat râpé ; après avoir bien mêlé le sucre et le chocolat, on les passe au tamis et on les met dans une assiette ou sur un papier, afin de les verser au fur et à mesure dans la crème.

Glace au café, voy p. 16.
Glace orange, voy. p. 154.

4e MENU POUR LE MOIS DE JUIN

Service à l'Italienne.

Dîner.	VINS.
Potage de Palais de bœuf à l'Anglaise. Hure de Brochet à la Cardinal. Noix de Veau garnie de Macédoine de légumes. Dindonneaux à l'essence d'estragon. Filets de Mouton à la crème de concombre. Côtelettes de Pigeonneaux à la Cussy.	
Aspic de Jambon à la Moderne. Tomates à l'Italienne. Hors-d'œuvre de rôt. Timbale de Filets de Lapereaux à la gelée. Punch à la Romaine.	
RÔT. Poulets et Canetons bardés, garnis de cresson et salade. Bavarois à la Religieuse. Pain de groseilles à la Vierge Florentine. Millefeuilles aux Abricots marasquinés.	
DESSERT. Glaces { crème aux Pistaches. orange. CORBEILLES de fruits. Fromages. Compotes. Petits-fours. Bonbonnières garnies.	

Potage de Palais de bœuf à l'Anglaise.

Après avoir fait blanchir quelques palais de bœuf, cuisez-les dans une mirepoix un peu longue et garnie d'un fort bouquet de persil, de thym, de laurier, de girofles et de grains de poivre. Après cuisson, égouttez-les et mettez-les en presse. Lorsqu'ils seront refroidis, parez-les, puis, avec un coupe-pâte de boîte à colonne, découpez-en ce qu'il en faudra pour le potage ; tenez-les dans un bain-marie. Un peu avant de servir, vous les chaufferez dans une casserole et leur ferez jeter quelques bouillons dans la composition du potage. Faites aussi blanchir du riz, et vingt minutes avant de servir, couvrez-le de bon consommé chaud,

puis levez l'ébullition en incorporant un peu de composition du fond du potage, et laissez mijoter. Aussitôt le riz cuit, retirez du feu. Au moment du service, vous mettrez autant de riz que de palais dans la soupière, vous y joindrez la composition, et tiendrez le mouillement plutôt long que trop épais : le riz a, en effet, de la disposition à absorber la substance liquide.

Composition : Taillez en gros dés quelques carottes, navets et oignons, passez-les au beurre, ajoutez un peu de farine et faites prendre de la couleur; mouillez ensuite avec du consommé pas trop fort de sel, introduisez quelques tranches de jambon cru, un bouquet composé de céleri, basilic et marjolaine, des carcasses de volaille rôties, ou bien une poule rôtie ; laissez cuire plusieurs heures, puis dégraissez exactement, placez une étamine et une passoire sur une casserole et passez ; replacez la casserole sur le feu, faites lever de nouveau l'ébullition, enfin mettez sur le coin du feu afin de réduire et de dépouiller. Cette composition doit être demi-liée ; elle a besoin d'être goûtée plusieurs fois pour arriver juste de sel. Lorsqu'on juge qu'elle est à point, on la retire du feu pour la tenir au bain-marie. En outre, on prépare gros comme une noisette de beurre auquel on mêle du cayenne en très-petite quantité et au moment de servir ; on en glisse peu à la fois, enfin on goûte pour être certain de la force du poivre. Le degré d'assaisonnement dépend d'ailleurs des personnes qu'on a à servir : s'il s'agit d'Anglais ou d'Américains, on peut tenir un peu plus fort ; pour les Français, et particulièrement pour les dames, il faut à peine que l'on s'en doute.

Hure de brochet à la Cardinal.

Videz un moyen brochet bien en chair, enlevez-en la peau, puis la tête que vous conserverez au frais ; enlevez aussi la chair sans laisser d'arêtes. D'autre part, vous aurez fait une panade avec de la mie de pain à potage, cuite avec de la crème et passée dans un linge : lorsqu'elle sera refroidie, mettez-en dans le mortier le quart de ce qu'il y aura de chair de brochet, pilez pour la rendre bien lisse, puis joignez-y la chair ; pilez de nouveau afin de bien mêler, assaisonnez de sel, poivre blanc et muscade râpée.

passez le plus promptement possible, remettez dans le mortier pour y faire entrer deux jaunes d'œufs, puis de la sauce béchamel réduite et faite à l'essence de poisson. Cette sauce doit avoir été refroidie sur la glace, et il est bon d'en faire une épreuve. Joignez de la sauce jusqu'à ce que vous ayez une quenelle moelleuse, mais possédant du corps ; aussitôt qu'elle sera arrivée à cet état, passez une seconde fois la farce, mettez-la sur de la glace et tenez-la bien couverte. Deux heures avant de servir, beurrez un plat long et assez grand pour pouvoir servir de dix à douze personnes ; placez la tête du brochet sur l'extrémité du fond du plat, puis étendez un lit de farce bien travaillée. En même temps vous aurez haché des champignons cuits, mêlés avec une cuillerée de bon suprême, vous lui aurez fait jeter quelques bouillons, vous aurez aussi incorporé un salpicon de queues de crevettes et un peu de farce : garnissez-en le milieu du fond de farce, et recouvrez le tout de farce, en donnant à la composition la forme d'une moitié de brochet ; ajustez la farce à la tête, puis avec des queues de crevettes ou d'écrevisses, disposez des rangées par le travers, afin de bien marquer les morceaux et qu'après le découpage il s'en trouve sur chaque tranche une rangée. Couvrez ensuite le tout de bardes de lard assez épaisses, puis d'un papier huilé, et trois quarts d'heure avant de servir, mettez au four pour faire pocher lentement ; veillez à ne pas laisser prendre de couleur. Un peu avant le service, enlevez les bardes, dégraissez et parez le plat, puis garnissez le tour avec un ragoût de petits champignons et de laitances de carpes liés à la sauce Cardinal ; ensuite, avec un couteau à lame effilée, taillez les tranches sans déformer la pièce, et glacez-la avec un peu de beurre d'écrevisses fondu et un pinceau ; enfin servez et envoyez une saucière de sauce Cardinal.

L'essence de poisson se fait avec du poisson très-frais ; on la mouille avec moitié bouillon et moitié vin blanc.

Noix de veau garnie de macédoine de légumes.

Prenez une noix de veau de première qualité, grasse et à chair blanche, enlevez-en la panoufle et parez-la en supprimant les

parties nerveuses qui s'y trouvent; piquez-la ensuite avec du lard taillé plutôt fin que gros ; que le piquage soit bien serré, de façon à couvrir la noix entière. Pour la cuisson, marquez-la dans une casserole à braiser garnie de sa feuille, avec deux carottes émincées, deux oignons, quatre girofles, un bouquet de persil garni de thym et de laurier et un bon morceau de beurre ; couvrez de sel fin, puis d'un papier huilé. Deux heures avant de servir, versez dessus un demi-verre d'eau, placez la casserole sur un fourneau vif, faites suer quelques minutes, et mouillez avec de bon consommé ou de la cuisson de volaille ou de veau ; lorsque l'ébullition sera partie, couvrez du couvercle, mettez au four et, toutes les vingt minutes, arrosez ; goûtez la cuisson pour être certain qu'elle est juste de sel, et assurez-vous qu'elle ne couvre pas la partie piquée de lard. Lorsqu'on veut savoir où en est la cuite de la noix, on y enfonce une aiguille à brider : si l'aiguille sort sans ramener la noix, cela indique que le moment est venu de retirez du four. Passez alors une partie de la cuisson, et, après l'avoir dégraissée, mettez-la dans une casserole à réduire avec un peu de sauce espagnole ; faites réduire vigoureusement, puis joignez un peu de sucre en poudre ; mêlez, faites jeter un bouillon, passez la sauce dans un bain-marie, couvrez et tenez au chaud.

Au moment de servir, égouttez la noix, placez-la sur la planche à découper, taillez-la sans la déformer, et avec le grand couteau enlevez-la d'une seule pièce pour la mettre sur le plat et la garnir de carottes et navets bien tournés et glacés à blanc, de petits pois cuits bien verts, de haricots très-verts et de choux-fleurs, le tout bien dressé et bien disposé pour les couleurs. Coulez ensuite de la sauce autour et entre la noix et les légumes, glacez la pièce, enfin divisez-la en deux dans le sens de la longueur, pour que les tranches ne soient pas trop grosses. Servez et envoyez la sauce dans une saucière.

Dindonneaux à l'essence d'estragon.

Les dindonneaux se cuisent en entrée de four, et en joignant à la matignon quelques branches d'estragon. Aussitôt qu'ils sont

cuits, et la durée de la cuisson dépend de la grosseur des pièces, on les déballe et on les met dans une casserole que l'on couvre et que l'on tient au chaud ; on verse alors la cuisson dans une seconde casserole avec un peu de bon jus, on fait bouillir quelques minutes, on passe à la serviette mouillée à froid sur une casserole, puis sur une passoire, et on tient au chaud pour servir dans la saucière. Le moment venu de servir, on découpe et on dresse avec le plus de soin possible ; on sème alors des losanges de feuilles d'estragon jetés dans de l'eau bouillante et égouttés sur un linge, et on coule sur le plat un peu de jus d'estragon.

Si la cuisson n'avait pas donné assez le goût d'estragon, on en ferait infuser quelques branches dans le jus, qui sera tenu au chaud, puis passé avant d'être servi.

Filets mignons de mouton à la crème de concombre.

Il faut seize filets mignons pour faire une entrée. Après avoir paré les filets, on les aplatit avec la batte à côtelettes, on retire les nerfs de la tête des filets, on les ciselle sur le côté, on les plie en deux, la tête dessous, on les assaisonne de poivre et sel fin, et on les place sur un plat de terre ; on presse alors dessus un citron, on verse un peu d'huile fine et on couvre avec des oignons émincés. On laisse mariner les filets quelques heures, on les égoutte sur un linge, on les passe à l'œuf battu, on les pane, enfin on les range sur un couvercle de casserole, en les tenant courbés tous du même sens, et en équarrissant les pointes pour faciliter le dressage. Vingt minutes avant de servir, on fait chauffer dans un plat à sauter du beurre clarifié dans lequel on coule les filets, et on les frit ; lorsqu'ils ont pris de la couleur, on les égoutte sur une serviette chaude, on les dresse en couronne, on garnit le puits avec des concombres à la crème, enfin on glisse sous les filets une demi-glace de jus de mouton.

Concombres. — Ils se préparent en forme d'œufs de pigeon : on les blanchit quelques minutes durant à l'eau bien salée, on les égoutte dans la passoire et sur un linge, et on les marque dans un plat à sauter avec du beurre frais ; puis, quarante minutes

avant le service, on les fait partir sur un feu un peu vif, on les saute, on les sale et on les met au four pour les finir de cuire ; ensuite, on retire le beurre, on tient au chaud, et au moment de dresser on verse dessus un peu de purée à la béchamel, on garnit le puits et on sauce.

Crème de concombre. — Émincez un concombre, faites-le blanchir, puis égoutter, et mettez-le dans une casserole, avec du consommé ou du fond de volaille; cuisez et réduisez, passez au tamis, et mêlez à de la béchamel; faites quelques bouillons, assaisonnez de poivre, muscade et sel s'il est nécessaire, passez ensuite à l'étamine et tenez au bain-marie. Au moment de servir, introduisez un peu de beurre fin séparé en petits morceaux, vannez et servez dans la saucière.

Côtelettes de Pigeonneaux à la Cussy.

Enlevez les cuisses de huit pigeonneaux en laissant les pattes attachées aux os; avec la chair que vous enlèverez et celle de deux autres pigeons, faites une farce que vous pilerez au mortier en y joignant un tiers de pâte de riz; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée, incorporez deux jaunes d'œufs et un peu de sauce fumet bien réduite, passez au tamis et faites-en une épreuve qui ait du corps et soit moelleuse. D'autre part, vous aurez paré les filets de pigeons, vous en aurez aussi échaudé légèrement les pattes et taillé les ergots: coupez alors l'os de la cuisse au milieu, de façon à ce qu'il en reste un bout après la patte, et percez un trou à l'extrémité du filet pour recevoir l'os; frottez préalablement ce trou de blanc d'œuf, afin que l'os tienne bien, et disposez tous les filets dans le même sens; puis assaisonnez-les et masquez-les de farce de chaque côté, en garnissant plus amplement la partie qui devra être le dessus et en la couvrant de truffes hachées. Placez ensuite les filets dans un plat à sauter beurré au beurre frais, couvrez chaque filet d'une mince barde de lard et d'un papier beurré, et, trente minutes avant de servir, faites pocher à four pas trop chaud; lorsqu'ils seront cuits, égouttez sur une serviette chaude, et dressez en couronne autour d'un pain de farce de volaille dans laquelle vous aurez introduit des truffes

tournées en olives. On donne au pain de farce la forme d'un pain de sucre dont la tête serait coupée ; sa hauteur est de 12 centimètres et sa largeur au pied de 6 centimètres. On sauce les filets seulement avec une sauce au fumet de pigeon.

Aspic de Jambon à la Moderne.

Préparez un appareil de jambon à la royale pour garnir l'aspic (voy. p. 83); cuisez-le, puis laissez-le refroidir. Faites cuire, d'autre part, au consommé à blanc deux poulets que vous mouillerez peu. La cuisson faite, prenez le fond que vous dégraisserez bien et mêlez-le avec de la gelée clarifiée : il en faut une quantité suffisante pour remplir le moule et croûtonner. Prenez ensuite les filets des poulets, pilez-les en y joignant un peu de gelée pour broyer plus facilement, passez à l'étamine neuve ou au tamis très-fin, et tenez couvert dans une petite casserole. Foncez alors un moule d'entrée uni avec de la gelée de volaille, décorez-en le fond et le tour avec de la langue très-rouge et des truffes très-noires ; ce travail terminé, recouvrez avec la purée de poulet que vous ramollirez avec de la gelée, et, lorsqu'elle sera prise, garnissez le moule avec de petites briques de jambon préparées à l'avance et prises entre deux couches de gelée : toutes les briques doivent être montées l'une sur l'autre, afin de rendre plus facile le découpage ; soudez enfin avec de la gelée un peu tiède. Aussitôt le moule rempli, couvrez-le et entourez-le de glace ainsi que le couvercle.

Si l'on veut surmonter l'entrée d'un hâtelet, on prépare un fond de pain, au milieu duquel on perce un trou pour y passer le porte-hâtelet; on recouvre ce pain avec un gratin, du beurre ou de la graisse; le vide du porte-hâtelet se garnit avec de la graisse ou de la mie de pain, de même que le montant ou tube, et on soude solidement sur le plat. Au moment de démouler, on penche le plat afin de faire entrer le tube dans la douille du moule, on renverse le moule de façon à ce qu'il se trouve juste sur le milieu du fond; on démoule alors, on remplit le vide avec de la gelée hachée, on croûtonne la crête de l'aspic et on garnit le tour avec de petites crêtes cuites très-blanches et prises entre deux

couches de gelée peu épaisses; entre chaque crête on glisse une tranche de truffe préparée de même et de même grandeur que les crêtes, puis on croûtonne le tour du socle, qui doit être assez large pour recevoir la garniture de crêtes. L'entrée se finit en plaçant le hâtelet garni d'une belle crête et d'une grosse truffe bien glacée à la gelée réduite.

Tout ce travail demande à être mené vite et tenu au timbre jusqu'au moment d'envoyer à la table : la chaleur, en effet, ne permet pas aux entrées froides de rester longtemps sur table.

Le chef de cuisine doit donner ses instructions au maître d'hôtel, afin que l'entrée, découpée par lui, ne soit pas maltraitée avant d'être servie. Il doit notamment prendre garde à ce que le couteau passe exactement entre les rangs de briques, ce qu'il lui sera facile de faire après avoir enlevé la moitié de la pièce. Celle-ci sera découpée, puis remise sur le plat pour être servie aux convives.

Tomates à l'Italienne.

Videz des tomates moyennes et pas trop mûres, au moyen d'une ouverture du diamètre d'une pièce de vingt sous; enlevez-en la peau ; placez-les dans un plat à sauter, beurré grassement et assaisonné de sel et poivre blanc : le fond du plat doit être complétement couvert de tomates; à défaut, il faudrait mettre quelques morceaux de pommes de terre ou de carottes, pour soutenir. Assaisonnez alors les tomates de sel, poivre et muscade râpée. Vous aurez, d'autre part, préparé un peu de riz cuit au consommé : incorporez-y de la glace de volaille, de la purée de tomates très-réduite, du fromage de parmesan râpé et du beurre; laissez refroidir cette composition, puis garnissez-en les tomates, et couvrez le tout de mie de pain. Trente minutes avant de servir, faites partir à feu vif, coulez un peu de marsala ou de madère; mettez au four et soignez la cuisson, qui doit se faire vite et se réduire de même. Après avoir retiré du four, tenez au chaud et ne dressez qu'au moment de servir; saucez alors avec de la sauce tomate, dans laquelle vous aurez mis du persil blanchi et un peu de bon beurre frais.

Timbale de filets de lapereaux à la gelée.

Même opération que pour la timbale de filets de canetons (voy. p. 53). On remplace le jambon par un gratin de foies de volaille et de lapereau dans lequel on fera entrer abondamment du persil et de l'oignon.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Poulets et canetons bardés, garnis de cresson et salade, voy. p. 39.

Bavarois à la Religieuse.

Chemisez un moule avec du chocolat bien fondu dans lequel vous aurez fait dissoudre assez de sucre pour le tenir de bon goût; joignez-y de la colle, mêlez bien et passez au tamis fin. L'appareil a besoin d'être très-noir. Vous aurez aussi préparé une crème bavarois à la vanille, dans laquelle vous mettrez des macarons aux avelines concassées : emplissez-en le moule et couvrez-le de glace. Le reste de l'appareil chocolat et vanille, que vous mêlerez et ferez prendre sur glace un peu avant de présenter à la table, servira à garnir de petites tartelettes faites en pâte à génoise, que vous dresserez autour du bavarois.

Pain de Groseilles à la vierge Florentine.

Versez du sirop de sucre de moyenne force sur des groseilles blanches égrenées, laissez infuser quelques heures, passez plusieurs fois au filtre afin d'obtenir une composition bien claire, et ajoutez de la colle pour lui donner la force nécessaire à chemiser un moule à entremets. Vous aurez, d'autre part, préparé des groseilles rouges de la même façon que les blanches, et en quantité suffisante pour garnir le moule : marinez-les avec du sirop de sucre bien serré, puis, au moment de vous en servir, égouttez dans une terrine le sirop auquel vous joindrez de la colle, mêlez, versez sur les groseilles un flacon d'alkermès de Florence (1),

(1) Le véritable alkermès vient du couvent de Sainte-Marie-Nouvelle ; il est fabriqué par les Pères Dominicains.

remuez à plusieurs reprises et joignez le sirop mêlé à la colle. Les appareils étant préparés, chemisez le fond et le tour du moule, puis remplissez avec l'appareil rouge. Ce qui restera de l'appareil, vous le ferez prendre sur glace pour en garnir le pain lorsqu'il sera démoulé. On se sert d'une petite cuiller à café pour dresser la garniture.

Mille-feuilles aux abricots marasquinés.

Après avoir préparé et cuit les rondelles de feuilletage, garnissez-les de marmelade d'abricots faite récemment, que vous aurez arrosée de bon marasquin de Zara; pressez chaque rondelle avec un couvercle de casserole; parez-en le tour et enduisez-le également de marmelade d'abricots; laissez sécher, glacez la pièce avec de la glace au marasquin et séchez de nouveau à la bouche du four. Le mille-feuilles se sert sur une serviette ou sur un socle; on le garnit d'une aigrette en sucre filé.

Glace-crème pistache, voy. p. 102.

Glace à l'orange, voy. p. 154.

5e MENU POUR LE MOIS DE JUIN.

Service à la Française.

Dîner.	Vins.
Potage de petits Nourris à l'Italienne. Potage Princesse au vert-pré. Escalopes de Saumon à la Parisienne. Filet de bœuf à la Française. Poulardes au suprême. Filets d'Innocents à la Diplomate. Mayonnaise de filets de soles à l'Aurore. Punch à la Romaine ou Sorbet. Rôt. Canetons de Rouen garnis de cresson et salade. Fonds d'artichauts, sauce Vénitienne. Petites croustades de légumes au sucre. Marbré à la Vanille. Biscuit aux abricots rubané.	
Dessert.	
Glaces { Crème au café. Fraises. Corbeilles de fruits, fromages, compotes. Petits-fours variés, bonbonnières.	

Potage de petits Nourris à l'Italienne.

Même travail que pour les ravioles (voy. p. 18). La seule différence est dans la garniture, qui se fait en farce de volaille délicate et bien assaisonnée, à laquelle on ajoute un peu de fromage de parmesan. Les nourris se cuisent comme les ravioles; on les égoutte dans la passoire, on les met dans la casserole avec un peu de consommé bouillant; puis, au moment de servir, on les égoutte de nouveau avant de les verser dans la soupière et on y joint le consommé bouillant. En même temps, on sert sur une ou des assiettes du fromage de parmesan râpé et passé à la passoire.

Si je passe les nourris au consommé, c'est afin de ne pas affaiblir ou troubler le consommé, qui doit être versé très-limpide.

Potage Princesse au vert-pré.

Velouté de volaille, petits croûtons farcis, et haricots verts taillés en dés.

Faites cuire du riz après l'avoir bien lavé et un peu blanchi; que le consommé soit corsé et légèrement salé. Lorsque le riz sera suffisamment cuit, passez-le à l'étamine, ramollissez-le avec de bon consommé, de façon à avoir la moitié de ce qu'il en faut pour le potage. Faites-en autant pour le velouté de volaille; dégraissez-le, dépouillez-le, et, au moment de servir, passez-le à l'étamine. Chauffez la crème de riz, en ayant soin de bien tourner, et, lorsque vous la verrez sur le point de bouillir, joignez-la au velouté ; mêlez bien, et surtout que le goût de sel soit égal. Versez alors dans la soupière, où vous aurez mis les haricots verts, blanchis à l'eau plutôt salée que douce, puis égouttez sur un linge et passez dans un peu de beurre fondu à l'état de crème. Présentez à part, pour être mis dans la soupière au moment de servir dans les assiettes, de petits croûtons farcis à la Villeroy. — Voy. *Potage Villeroy*.

Escalopes de saumon à la Parisienne.

Préparez les escalopes de forme ronde et toutes d'égale grandeur ; masquez-en la moitié avec une farce de poisson dans laquelle vous aurez mis des truffes hachées et cuites au vin de Madère ; masquez l'autre moitié de farce naturelle et, sur le milieu, fixez un rond de cornichon bien vert. Mettez alors les escalopes dans des plats à sauter grassement beurrés et saupoudrés de sel fin, et couvrez-les de bardes de lard, puis de ronds de papier huilé. Trente minutes avant de servir, mouillez peu avec de bon vin de Sauterne, faites partir sur le feu, puis mettez à four peu chaud et couvrez : vingt minutes suffisent pour la cuisson. Égouttez alors sur un linge et dressez les escalopes autour d'un buisson de belles écrevisses dressé sur une serviette ; servez en même temps deux sauces, une hollandaise et une génoise (voy. p. 4 et 115).

Pour que les écrevisses soient de haut et bon goût, on les cuit

dans un fond de mirepoix réduit au vin blanc et un peu salé, auquel on ajoute un bouquet de persil garni et du gros poivre ; on verse le fond sur les écrevisses, et on laisse cuire doucement, en sautant plusieurs fois.

Filet de bœuf à la Française.

Pour la préparation et la cuisson, voy. p. 144, *Filet à la Parisienne*. Pour la garniture, après avoir dressé le filet sur un côté du plat, on dispose de petits subricks de pommes de terre cuits à la minute, et une purée très-épaisse de pois verts, de façon à former deux bouquets. En dressant ainsi, on évitera du gâchis sur le plat. Glacez le filet avec une bonne demi-glace obtenue avec le fond de la cuisson, et coulez un peu de cette cuisson sur le plat. Avec le filet, servez une sauce madère.

Poulardes au Supreme.

La poularde ou les poulardes doivent être cuites dans un bon fond de volaille ou de veau, où l'on n'aura pas ménagé la graisse de rognon de veau ; on les barde et on les enveloppe dans du papier huilé ; on les fait cuire pour les avoir prêtes trente minutes avant de servir ; on passe ensuite la cuisson, on la dégraisse et on remet la graisse sur les poulardes. On réduit ensuite une partie de la cuisson avec de bon velouté et un peu de crème très-fraîche, en y joignant une pointe de muscade ; on passe à l'étamine, on vanne bien, on couvre et on met au bain-marie. Au moment de servir, on découpe les poulardes, que l'on dresse et que l'on garnit de rognons et de moyennes crêtes de coqs ; on sauce un peu et on sert la sauce à part.

Filets d'Innocents à la Diplomate.

Après avoir levé les filets des pigeons, vous les parerez bien afin d'enlever tout ce qui serait nerveux, vous les aplatirez et les cisèlerez un peu, puis vous les passerez dans une réduction d'allemande où vous aurez mis persil et champignons hachés fin et cuits ; vous les rangerez sur un plafond, les laisserez refroidir, puis les panerez une fois au naturel et une deuxième fois à l'œuf. Rangez-les alors sur un couvercle pour les couler plus facilement

dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre clarifié. Quinze minutes avant de servir, faites frire, puis égouttez sur un linge; dressez en couronne, garnissez le puits avec un ragoût de petites quenelles de pigeon, champignons et truffes tournées en olives; saucez au fumet de pigeon et truffes.

Mayonnaise de filets de Soles à l'Aurore,
voy. p. 148 et 256.

Punch ou Sorbet, voy. p. 11.

Canetons de Rouen, garnis de cresson et salade,
voy. p. 39.

Petites Croustades de légumes au sucre.

Mêlez ensemble, dans un plat à sauter, petits pois fins cuits très-verts, boules de carottes très-rouges et bien cuites, et pointes d'asperges. Après les avoir égouttés, joignez-y un peu de beurre très-frais, du sucre en poudre et un peu de velouté bien réduit; mêlez, chauffez sans faire bouillir, garnissez les croustades, saupoudrez-les de sucre fin, dressez sur une serviette et servez.

Fonds d'artichauts, sauce vénitienne,
voy. p. 97.

Marbré à la vanille.

Faites fondre de bon chocolat avec un peu d'eau, laissez cuire un peu, puis ajoutez de la colle fondue, passez au tamis fin, et faites-en l'épreuve en en mettant un peu sur de la glace; la composition doit avoir la force d'une crème à bavarois : elle devra, en effet, se souder avec de l'appareil bavarois vanillé que vous aurez préparé à l'avance et bien parfumé. Cela fait, huilez à l'huile d'amandes douces, un moule uni que vous placerez sur de la glace pilée, puis, avec un cornet garni de chocolat un peu congelé, étendez-en dans le fond du moule; mettez ensuite un peu de crème bavarois, et laissez prendre. Il est bon de pencher le moule pour étendre le chocolat. Couvrez alors de crème seule-

ment la partie chocolatée, et continuez de même pour finir de bien marbrer le tour en remplissant au fur et à mesure. Lorsque le moule sera rempli, entourez-le et couvrez-le de glace. Mêlez légèrement le reste des appareils, pour les tenir marbrés, versez dans une petite casserole et englacez bien afin de vous en servir pour croûtonner l'entremets aussitôt qu'il sera démoulé.

Ce bavarois ne peut être obtenu, ainsi que nous le disons plus haut, qu'en huilant le moule ; si, en effet, le moule était trempé à l'eau chaude, il ne rendrait qu'un informe produit. Pour bien marbrer, il est indispensable d'établir des parties variées en grosseur, puis de les filer sans les séparer.

Biscuit aux abricots rubané.

Faites la veille au soir un biscuit dans un moule de préférence étroit et uni. Le matin venu, taillez-le en rondelles que vous garnirez d'une marmelade d'abricots dans laquelle vous aurez fait entrer de bon marasquin; reformez alors le biscuit, puis parez-en le tour et garnissez-le de marmelade. Vous aurez, d'autre part, couché, sur une plaque beurrée et farinée, de la pâte à biscuit, et vous l'aurez mise au four. Lorsque vous la jugerez cuite, renversez-la sur une autre plaque garnie d'une feuille de papier, divisez-la en plusieurs rubans, que vous n'écarterez que pour les enduire et que vous rejoindrez après les avoir enduits de marmelade un peu ferme et en quantité suffisante pour pouvoir souder dessus du petit sucre bien égal en grosseur, blanc, rose, et des pistaches hachées de même grosseur. Après avoir divisé les rubans de même largeur, semez dessus les sucres et pistaches, tassez avec le couteau, et appliquez le ruban autour du biscuit, en commençant par la tête. Pour bien faire ce travail, vous retournerez le biscuit la tête en bas et vous le souderez bien en masquant la soudure avec le sucre de même couleur ; replacez alors un deuxième ruban d'une autre couleur, pour finir de même. Cela fait, retournez le biscuit, masquez le dessus d'abricot, sablez aux trois couleurs et, avec le reste des rubans, formez des petits bouchons de même grandeur afin d'en garnir le

tour de la pièce que vous dresserez sur le plat garni d'une serviette.

Ce biscuit peut être fait pour grosse pièce, mis sur socle et garni en sucre filé.

Glace-crème au café, voy. p. 16.

Glace aux fraises, voy. p. 31.

6e MENU POUR LE MOIS DE JUIN

Dîner.	Vins.
Potage Consommé à la crème d'asperges. Potage de Semoule à la Polonaise. Turbot et Truite garnis de pommes de terre, sauce Hollandaise et Génevoise. Noix de veau à l'Allemande.	
Filets de canetons à la purée de pois verts. Côtelettes d'agneau à la Provençale. Aspic de Supprimés de volaille à l'écarlate. Punch ou Sorbet. Rot. Poulets nouveaux et Pigeonneaux garnis de cresson. Haricots verts maître d'hôtel. Fèves nouvelles à la sarriette et au beurre. Pain de groseilles fraîches à la Carignan. Gâteau de fraises à la Portugaise.	
Dessert.	
Glaces { Chantilly à la vanille. Cerises. Corbeilles de fruits, fromages, compotes. Petits-fours variés, bonbonnières garnies.	

Potage consommé à la crème d'asperges.

Faites blanchir à l'eau de sel plusieurs poignées de bouts d'asperges très-verts; égouttez-les ensuite et étalez-les sur un linge où ils refroidiront; posez un deuxième linge dessus afin, par la pression, d'en extraire l'eau, puis passez-les au tamis fin pour en obtenir une purée que vous mêlerez avec un peu de consommé réduit et des jaunes d'œufs; vous confectionnerez ainsi un appareil que vous ferez prendre au bain-marie, dans de petits moules ou un moule à charlotte; laissez alors refroidir et, un peu avant de servir, taillez les en dés ou en rondelles, mettez-les dans la soupière avec un peu de consommé, tenez au bain-marie et, au moment de servir, versez doucement le consommé en garantissant la crème avec une cuiller.

Potage de Semoule à la Polonaise.

Faites cuire de la semoule d'Italie un peu grosse dans de bon consommé, qu'elle soit suffisamment cuite pour être bien veloutée. Préparez, d'autre part, des carottes poussées à la colonne, en n'en prenant que le rouge, faites-les blanchir, puis cuire avec du consommé; procédez de même pour des navets; faites blanchir aussi des feuilles de cœur de chou que vous égoutterez ensuite sur un linge, et prenez-en les parties les plus convenables que vous taillerez avec un moule à coupe-pâte de boîte à colonne grand comme une pièce d'un franc et que vous mettrez dans une casserole avec du consommé; cuisez pour le moment du service, et égouttez avant de les verser dans la soupière. Ajoutez alors carottes et navets, puis versez dessus la semoule que vous aurez bien dépouillée et passée à la passoire, afin d'éviter les grumeaux.

Ce potage n'aborde pas souvent les tables aristocratiques, j'en conviens, mais il est très-bon s'il est bien exécuté.

Turbot et truite garnis de pommes de terre, sauce Hollandaise, voy. p. 3.

Noix de veau à l'Allemande.

Choisissez une ou des moyennes noix de bonne qualité. Après les avoir battues et avoir retiré une partie de la panoufle, lardez-les avec des lardons de jambon cru et de lard frais assaisonné de sel, poivre fin et muscade râpée; ficelez-les et marinez-les avec quelques légumes, thym, laurier, persil et un peu de vin de Madère ou de Marsala, puis tenez au frais, car elles doivent être préparées la veille. Deux heures avant de servir, placez-les dans une casserole à braiser que vous aurez foncée grassement de beurre frais et de bardes de lard, puis, sur chacune, semez du sel fin; couvrez-les aussi d'un bon morceau de beurre, de bardes et d'un papier huilé surmonté du couvercle. Placez alors sur un fourneau moyen de chaleur; aussitôt que la cuisson sera bien partie, mettez au four, ou garnissez bien de feu le couvercle et le tour de la casserole; donnez deux heures de cuisson, en

ayant soin d'arroser deux ou trois fois. Un peu avant de servir, passez le fond et dégraissez-le bien, afin d'en joindre une partie à de bonne sauce béchamel, à laquelle vous ferez jeter quelques bouillons, et que vous passerez.

Dressez alors les noix, que vous découperez sans les déformer, puis disposez autour une escalope de ris de veau et des escalopes de cervelles passées à l'œuf et cuites au beurre clarifié. Glacez les noix et les ris avec le fond des noix. Servez la sauce à part.

Filets de Canetons à la purée de pois verts,

voy. p. 264.

Côtelettes d'agneau à la Provençale.

Après avoir taillé et paré les côtelettes et les avoir assaisonnées de sel, poivre et muscade râpée, marinez-les dans un plat avec huile, jus de citron, persil et oignons émincés. Vingt minutes avant de servir, faites-les sauter à l'huile. Lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les, puis versez dessus un peu de glace de volaille, dans laquelle vous aurez mis ail écrasé et jus de citron ; chauffez sans laisser bouillir, puis dressez en couronne, en garnissant le puits avec un émincé de champignons et de fonds d'artichauts sautés à l'huile. Servez alors le plus chaud possible.

Pour faire cette garniture, tournez des fonds d'artichauts afin de ne rien laisser de ce qui est dur, puis divisez-les en lamelles que vous mettrez dans une terrine en passant dessus le jus d'un demi-citron et en saupoudrant de sel fin ; laissez alors mariner. Un peu avant de mettre à cuire, égouttez-les et épongez-les dans un linge, puis faites chauffer de l'huile de première qualité et jetez-les dedans. Lorsqu'ils seront cuits et que vous aurez égoutté l'huile, mêlez-les avec autant de champignons émincés et sautés aussi à l'huile ; ajoutez encore un peu de purée de tomates bien réduite, une pointe d'ail écrasée, du persil haché, poivre, muscade et glace de volaille ; faites jeter au tout quelques bouillons sur un feu vif, en réduisant à la cuiller de bois; enfin goûtez pour finir de bon goût.

Aspic de Supprimés de volaille à l'écarlate.

Chemisez un moule uni avec crêtes bien blanches, rognons de coqs également blancs, langue bien rouge, puis gelée au goût d'estragon; découpez, d'autre part, avec un coupe-pâte à feuille, de la langue assez épaisse pour former autant de rognons en langue que vous disposerez de rognons de coqs, afin de chemiser le moule. Mettez aussi un peu de gelée dans un plat à sauter que vous placerez sur de la glace pilée, et lorsqu'elle sera prise, façonnez-en le décor que vous voulez obtenir dans le tour du moule ; recouvrez d'un peu de gelée, laissez prendre, puis placez le moule sur la glace et décorez le fond avec crêtes et rognons rouges et blancs. Quand vous jugerez la chemise suffisamment ferme, penchez un peu le moule pour y appliquer la préparation du plat à sauter. Afin de bien souder, prenez un pinceau avec lequel vous enduirez la partie du moule où vous voulez placer la pièce, puis laissez se raffermir la soudure avant d'achever d'emplir le moule; aussitôt que vous aurez terminé, garnissez le vide avec crêtes, rognons et émincés de langue mêlés avec un peu de gelée, et entourez et couvrez le tout de glace. Pour le démoulage et le dressage, voy. à l'*Aspic de filets de Pintade*, p. 167.

Punch à la Romaine, voy. p. 11.

Poulets et pigeonneaux garnis de cresson, voy. p. 39.

Haricots verts maître d'hôtel, voy. p. 134 et 245.

Fèves nouvelles à la sarriette et au beurre.

Faites blanchir les fèves un peu avant de servir, égouttez-les dans la passoire, puis versez-les dans un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre à l'état de crème un morceau de beurre fin; sautez-y les fèves sans trop faire chauffer; joignez-y sel fin, poivre, un peu de sarriette hachée et un bon morceau de beurre divisé; retirez du feu, mêlez légèrement, goûtez, dressez dans une casserole d'argent bien chaude, et entourez de petits bouchons de pain frits au moment de servir.

Pain de groseilles fraîches à la Carignan.

Chemisez un moule uni avec de la gelée au marasquin et des groseilles rouges et blanches, s'il est possible. La préparation prête, fouettez sur la glace la gelée de marasquin et, lorsqu'elle commencera à prendre, mêlez-y un peu de groseilles, quelques biscuits à la cuiller que vous aurez taillés en gros dés et des macarons concassés ; remplissez avec ce mélange le vide du moule, englacez bien et couvrez de glace. Au moment de démouler, retirez le moule de la glace pour le tremper dans de l'eau plutôt chaude que tiède ; faites vite, essuyez le moule avant de le poser sur le plat, pressez vivement les flancs du moule et enlevez le moule avec précaution.

Si la salle à manger est éloignée de la cuisine, mieux vaut ne démouler que près de la salle, surtout en été.

Gâteau de fraises à la Portugaise.

Faites une pâte de génoise à froid que vous cuirez comme le *Gâteau américain* (voy. p. 101); lorsqu'elle sera à point, divisez-la en rondelles, que vous garnirez avec de la purée de fraises mêlée à un peu de marmelade d'abricots; puis reformez la pièce dont vous enduirez le dessus et le tour; glacez ensuite à la glace au jus d'orange et force zeste frotté sur du sucre en pain, que vous gratterez afin de le mêler à la glace après l'avoir bien broyé à part.

Glace-Chantilly à la vanille, voy. p. 163.

Glace-Cerises à la vanille, voy. p. 44.

SUPPLÉMENT

Dans les Menus dont nous venons de décrire la préparation et la confection, certains détails n'ont pu trouver leur place, qui ne manquent cependant pas d'importance. Nous leur consacrons ce Supplément; il sera lu avec intérêt par tous ceux qui attachent du prix aux choses de la cuisine et qui sont soucieux d'être mis au courant de ce qui se pratique de mieux en Europe.

Fondants de volaille à la Carignan.

Faites une purée de filets de volaille cuits en entrée de four; avec les pilons, les carcasses et des légumes, confectionnez une essence que vous dégraisserez bien et à laquelle vous joindrez de bon velouté et un peu de crème; réduisez comme pour suprême, passez dans un bain-marie; puis prenez-en un peu pour mêler avec la purée, que vous assaisonnerez, et mêlez le tout pour former de moyennes quenelles dans des cuillers à entremets; lissez-les bien dessus, après les avoir garnies d'une fine purée de truffes finie à l'essence de truffes et à la glace de gibier. Déposez alors les fondants dans un plat à sauter, couvrez et mettez de la glace tout autour; puis, deux heures après, passez les fondants dans la sauce comme pour le chaud-froid de volaille. Remettez ensuite sur glace comme précédemment. Faites aussi en pain un gradin que vous recouvrirez de gratin de foies; glacez-le, et, un peu avant de servir, dressez autour, en garnissant le dessus d'une grosse truffe bien glacée; les vides seront remplis avec de la

gelée hachée. Croûtonnez de gelée de deux couleurs et surmontez la pièce d'un hâtelet garni d'une grosse crête et d'une moyenne truffe.

Cette entrée froide peut également être faite :

En gibier ;

En volaille, avec une purée d'asperges ;

A la Printanière, avec une ravigote.

On la dresse, si l'on veut, autour d'une salade à la gelée, et l'on sert une sauce mayonnaise à part; ou bien on dresse autour d'un buisson de truffes farcies.

Sauce verte

POUR TÊTE DE VEAU CHAUDE, VIANDE ET POISSON FROIDS.

Mettez un morceau de mie de pain à tremper dans du bouillon; faites cuire deux œufs durs; hachez cerfeuil, ciboulette, estragon; prenez aussi la chair de deux anchois que vous pilerez dans le mortier avec deux cornichons et quelques câpres. Egouttez la mie de pain, pressez-la dans un linge et réunissez-la dans le mortier aux deux jaunes d'œufs; pilez, mêlez bien, passez au tamis fin, mettez dans une terrine, détrempez avec un peu d'huile et finissez avec vinaigre, huile, sel et poivre fin. Ajoutez alors le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette. Si vous manquez de ces fournitures, employez du persil et un peu d'oignon, mais hachez et pilez, en commençant avec les anchois.

Sauce espagnole.

Etendez dans une grande casserole un bon morceau de beurre, ajoutez en tranches de cuissot de veau ce qui sera nécessaire pour produire la quantité de sauce que demande le travail; placez votre casserole sur un feu vif et faites revenir un peu de chaque côté, puis retirez-la pour y introduire une ou deux poules que vous ferez revenir de même. Cela fait, et après y avoir replacé le veau, couvrez la casserole et mettez-la dans le four du fourneau pour faire prendre à la composition une belle couleur brune ; retirez alors du four, égouttez le beurre, joignez quelques tranches de maigre de jambon et de noix de bœuf très-frais, un bouquet de

persil, thym, laurier, ciboules, une ou deux carottes et un oignon garni de girofles; mouillez avec du consommé, faites lever l'ébulition sur le coin du fourneau, écumez, laissez cuire doucement deux heures, et dégraissez bien. Mouillez alors à l'eau froide une serviette que vous étendrez sur une terrine, placez dessus une grande passoire et versez. Prenez ensuite à deux les quatre coins de la serviette, passez, et avec la cuiller à pot enlevez ce qui reste; laissez reposer au moins deux heures. Après ce temps, remettez dans la casserole où doit se faire la sauce, en évitant de verser le fond, et placez sur le feu pour faire bouillir. Aussitôt à point, retirez du feu, introduisez une grande cuiller percée pour pouvoir vanner vivement en versant le roux chaud; aussitôt versé, remettez sur le feu afin de lier, et laissez bouillir sur le coin du fourneau à peu près trente minutes; après quoi couvrez, laissez monter le beurre pour dégraisser plus aisément, puis faites cuire deux heures, en ayant soin que ni le fond ni le tour ne gratinent, et faites bien dépouiller : dans ce but, on verse peu à la fois du consommé chaud dans la composition. Lorsque enfin elle sera cuite, passez-la à l'étamine dans une terrine et laissez-la refroidir aussi vite que possible en la remuant continuellement à l'aide d'une grande cuiller.

Si cette sauce a été bien exécutée, elle doit être, quand elle sera refroidie, d'une belle couleur et d'un beau vernis.

Manière d'obtenir un roux également cuit.

Clarifiez du beurre que vous passerez à la serviette en retenant le fond; mettez-le dans une casserole moyenne avec de la farine première qualité, et mêlez bien. Le beurre doit dominer, afin d'aider à bien dégraisser la sauce. Placez alors sur le feu, tournez jusqu'à ce que l'ébullition se lève; à ce moment retirez, couvrez, mettez à l'entrée du four ou sur de la cendre rouge, en en garnissant le couvercle ; laissez cuire modérément de vingt à trente minutes, retirez du feu, tournez avec la cuiller de bois pour amener au lissé, puis versez doucement dans le blond. Enfin, remettez sur le feu pour finir comme il est indiqué ci-dessus.

La méthode que je recommande pour cuire le roux est la plus

sûre pour obtenir une sauce qui n'ait pas le goût de farine roussie. Je n'ai pas la prétention de l'avoir inventée, je le tiens de vieux praticiens avec lesquels j'ai eu l'avantage de travailler longtemps, entre autres MM. Michel, Alain et Cherubin, ce dernier, chef de cuisine chez le duc de Broglie, ministre des affaires étrangères sous le règne du roi Louis-Philippe.

Sauce velouté.

Foncez une casserole avec des tranches de graisse de rognon de veau, deux oignons émincés dont un garni de girofles, une grosse carotte émincée, des tranches de noix et de jarret de veau désossé, un bouquet garni et une ou deux poules bien lavées à l'intérieur; couvrez le tout avec du consommé blanc; faites partir à feu vif, réduisez aux trois quarts, puis mouillez au consommé; remettez au feu et laissez cuire doucement. Aussitôt les poules cuites, passez à la serviette, et finissez comme il est indiqué pour l'espagnole, p. 336.

Truffes blanches du Piémont.

Ces truffes se mangent de préférence crues. Après les avoir brossées avec une brosse plutôt molle que dure, on les visite soigneusement pour en retirer la terre qui serait restée; on les essuie, on les renferme dans un torchon, enfin on les met dans une casserole bien couverte. Un peu avant de servir, on les taille avec un taille-truffes blanches au-dessus du saladier où a été préparé l'assaisonnement. Cet assaisonnement consiste en jaunes d'œufs durs passés au tamis (il en faut deux pour une douzaine de personnes), détrempés d'abord avec un peu d'huile, puis avec du jus de citron auquel on joint de la moutarde fine et du sel; on finit à l'huile et au vinaigre.

Les Italiens préfèrent la truffe blanche à la noire; aussi le prix de celle-là est-il toujours le double de l'autre. J'en ai payé, à certaines époques, jusqu'à cent vingt francs le kilo.

Le délicat biscuit Mikado.

Faites, la veille, un biscuit à la fécule; divisez-le en rondelles assez minces, puis, en reformant la pièce, arrosez chaque ron-

delle avec du sirop vanillé et garnissez-la de crème de marrons; lorsque toutes les rondelles seront replacées, décorez la pièce.

La crème de marrons se fait avec des marrons cuits dans un sirop avec de la vanille; on les passe au tamis, afin d'en obtenir une purée que l'on travaille avec de bon beurre frais, et a laquelle on ajoute quelques cuillerées de Chantilly. Lorsqu'elle est reposée, vous possédez une crème très-délicate, sans qu'elle soit ni trop ferme ni trop molle.

En raison de sa délicatesse, ce biscuit ne se découpe pas; on le sert à la cuiller. Le nom de Mikado lui a été donné chez S. A. le prince de Carignan, sur la table duquel il a été servi par M. Dubecq.

Salade à la Provençale.

Faites sauter à l'huile des fonds d'artichauts émincés; égouttez-les; laissez refroidir et assaisonnez-les de sel, poivre fin et jus de citron. Préparez la même quantité de chair de tomates: enlevez la peau et ne prenez que la chair que vous taillerez en morceaux et que vous étalerez sur une serviette pour en faire partir l'eau; puis assaisonnez. Couvrez ensuite artichauts et tomates avec du cerfeuil et de la ciboulette hachés. Enlevez aussi les filets d'un hareng saur ainsi que la peau, et taillez le tout en filets. Dressez ensuite par lits dans le saladier et en forme de dôme, en garnissant le tour avec des cœurs de laitues, des œufs durs et des olives farcies. Saucez avec un assaisonnement composé d'ail bien broyé avec jaunes d'œufs, huile, jus de citron, sel et poivre fin.

Le hareng peut se remplacer par des anchois.

Des sardines peuvent encore être dressées autour des tomates disposées dans des bateaux.

Il est des circonstances où les provisions manquent pour accomplir ce que l'on a à faire. Un praticien expérimenté ne se laissera pas démonter par ce contre-temps.

Supposons qu'en voyage il ne trouve que du veau dans le pays

où il est tenu de servir un dîner. Voici comment je lui conseillerai de composer son menu :

Potage coulis aux croûtons Villeroy.
Croquettes de ris et amourettes St-Florentin.
Tête en tortue à l'Anglaise.
Noix à l'Allemande.
Escalopes de filets mignons garnis.
Mayonnaise de cervelles.
Soufflé au fromage.
Longe rôtie. — Cresson et salade.

S'il n'avait sous la main que de la volaille, je lui suggérerais, dans ce cas, l'idée de composer ainsi son menu :

Potage quenelles au consommé.
Aiguillettes et rissoles de foies.
Côtelettes panées garnies.
Croustade garnie de blanquette.
Filets chaud-froid.
Rôti, cresson et salade.

Et de même pour le gibier et pour le poisson. Il faut, en un mot, être préparé à tout et savoir se tirer d'affaire avec les ressources dont on dispose.

Si, en finissant, nous avions un conseil à donner à nos jeunes confrères, c'est de ne jamais dépasser le budget que le maître a fixé ; il faut au contraire s'efforcer de faire des économies. Les bonnes places s'obtiennent à cette condition, et c'est à cette condition aussi qu'on acquiert la confiance et la considération. Dans ce but, il importe de ne pas se reposer sur les aides du soin de veiller aux fourneaux ; il faut être toujours assidu à son poste.

CHOIX DE MENUS

SERVIS

A DIFFÉRENTES ÉPOQUES

I

MENUS SERVIS CHEZ LE ROI LOUIS-PHILIPPE

MENU DU DINER DU ROI

Service du 6 mars 1844

---

2 POTAGES.

Le Pain. | Le Riz à la Provençale.

2 RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie. | Le Saumon.

12 ENTRÉES.

Le Carré de Porc frais purée de pois.
Les petits Pâtés foncés aux Huîtres.
Les Hâtelets mêlés.
Les Œufs mollets purée d'oseille.
Les Côtelettes de Mouton grillées.
Les Perches à la Waterfisch.
Les Biftecks.
La Poularde au Macoroni.
La fricassée de Poulets à la Chevalière.
Les Galantines de Volaille.
L'Alose grillée purée d'oseille.
La Polinta extra.

2 ROTS.

Les Poulets. | Les Goujons.

2 PLANCS DE PATISSERIE.

Le Baba. | La Brioche.

16 ENTREMETS.

Les Asperges en branches.
Les Épinards à l'Anglaise.
Les Artichauts sauce au beurre.
Les Nouilles à l'Allemande.
Les Œufs pochés aux pointes d'asperges.
La Chicorée à la Crème.
Les Choux-fleurs au beurre.
Les petites Carottes à la Flamande.
Les Œufs brouillés extra.
Les Macaires extra.
La Gelée d'Ananas.
La Crème aux Avelines.
La Fanchette de Crème.
Le Flanc de Prunes.
Les Génoises au Chocolat.
Les Gâteaux Flamands.
Les Tartelettes.
Les Puits d'Amour.
Les Vincennes extra.

DESSERTS.

8 Compotes : Poires, groseilles, prunes, ananas, pommes, pêches, oranges.
Corbeilles de fruits, Assiettes montées, Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 3 avril 1844.

---

2 POTAGES.

Le Pain. | Le Riz purée de pois maigre.

2 RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie. | Le Turbot.

14 ENTRÉES.

Les Côtelettes de Mouton demi-panées
Les Riz de veau à la Villeroy.
Le Vol-au-vent de quenelles de Merlan.
Les Faisans aux Truffes.
La fricassée de Poulets garnie.
Les Merlans à la Provençale.
Les Galantines de Volaille à la gelée.
Les Biftecks.
Les Noisettes de Veau à la Mirepoix.
La Polinta.
La Poularde à l'étouffade.
Les Pigeons à la Jardinière.
L'Alose grillée purée d'oseille.
Les Filets de poisson en mayonnaise.
Les Nouilles extra.

2 ROTS.

Les Poulets. | Les Éperlans.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

La Meringue. | La Brioche.

16 ENTREMETS.

La Gelée de Groseille.
La Crème à la Vanille.
Le Flan de pom. glacé.
Le Flan de Nouilles.
Les Génoises au Kirsch.
Les Condés fourrés.
Les Bouchées glacées.
Les Choux à la Necker.
Les Vincennes.
Les Asperges en branches.
Les Épinards à l'Anglaise.
Les petits Pois au Sucre.
La Purée de pommes de terre.
Les petits Choux de Bruxelles.
La Chicorée à la Crème.
Les Œufs brouillés aux pointes d'asperges.
Les Salsifi à la Poulette.
Les Macaires extra.
L'Omelette extra.

DESSERTS.

8 Compotes : Cerises, oranges, ananas, groseilles, pommes, poires, abricots, pêches, extra marrons grillés et glacés.

Corbeilles de fruits, Assiettes montées, Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 30 *octobre* 1846.

---

2 POTAGES.

Le Pain.
Le Tapioca.
Le Riz purée de Pois maigre.
La Croûte au pot.

2 RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie.
Le Quartier de Mouton.

2 FLANCS DE RELEVÉS.

La Timbale de Macaroni maigre.
Le Turbot.

20 ENTRÉES.

Le Carré de Veau demi-piqué.
La Poularde à l'Estragon.
Les Cassolettes de Nouilles purée de Gibier.
Les Escalopes de filets de Levrauts.
Les Harengs grillés.
Les Filets de Maquereaux maître d'hôtel.
Les Galantines de volaille.
La Darne de Saumon au beurre de Montpellier.
Les Rougets grillés.
Les Côtelettes de Mouton.
Les Biftecks.
Les Œufs à la Portugaise.
Les Poulets à la Portugaise.
Les Poulets à la peau de Goret.
Les Filets mig. de Mouton sautés aux pointes d'Asperges.
Les Filets de Barbues à la Maréchale.
Les Perches à la Pluche.
La Noix de Veau à la Gelée.
Le Chaud-froid de Faisans.
Les filets de Soles à la Orly.
Le Salmi de Perdreaux.

4 ROTS.

Les Mauviettes.
Les Poulets.
Les Truites
Les Éperlans.

2 GROS BOUTS D'ENTREMETS.

Le Jambon.
Le Buisson d'Écrevisses.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Le Baba.
La Brioche.

24 ENTREMETS.

Les Épinards au Velouté.
Les Haricots verts Anglaise.
Les Choux-fleurs frits.
La Chicorée à la Crème.
Les Artichauts sauce au Beurre.
Les petits Pois au Sucre.
La Macédoine de Légumes.
La Purée de Pommes de terre.
Les Laitues au jus.
Les Pommes de terre flamandes.
Les Haricots blancs.
Les Haricots verts.
La Gelée de Madère.
La Gelée d'Ananas.
La Crème au Carnaval.
Le Bavarois à la Vanille.
La Bouillie gratinée.
La Brioche au Fromage.
Les Génoises à la Reine.
Les Mirlitons de Rouen.

Les Pithiviers au p. Sucre.
Les Bouchées grillées.
Les Manqués printaniers.
Les Dartois de Pommes.
Les Vincennes extra.

DESSERTS.

12 Compotes : Ananas, oranges, gelée de pomme, marmelade d'abricots, pommes, cerises, poires, fraises.

12 Corbeilles de fruits, 12 Assiettes montées, 12 Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 1er novembre 1846.

—

3 POTAGES.

Le Pain. | Le Macaroni Napolitain. | Le Printanier.

2 RELEVÉS.

L'Aloyau à la broche. | Le Quartier de Daim.

2 FLANCS DE RELEVÉS.

Les Poulardes à la Godard. | Le Fritau à l'Espagnole.

16 ENTRÉES.

La Noix de Veau piquée en puits.
Le Pâté chaud de Mauviettes à la Périgueux.
Les Poulets entrée de broche.
Les Filets de Perdreaux à la Maréchale.
Les Boudins et Saucisses.
Les Quenelles de volaille au Consommé.
Les Galantines de Volaille.
La Mayonnaise de Turbot.
Les Ris de Veau à la Saint-Cloud.
La Langue de Mouton au gratin.
Les Filets de Canetons à l'Orange.
Les Hâtelets mêlés frits.
Les Côtelettes de Mouton demi-panées.
La Fricassée de Poulet Chevalière.
La Noix de Veau à la Gelée.
Le Chaud-froid de Perdreaux.

4 ROTS.

Les Poulets.
Les Faisans.
La Poularde.
Les Perdreaux rouges.

2 GROS BOUTS D'ENTREMETS.

Le Jambon. | La Longe de Veau gelée.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Le Biscuit. | La Brioche.

20 ENTREMETS.

Les Cardons à la Moelle.
La Chicorée à la Crème.
Les Pommes de terre à la d'Orléans.
Les petits Pois au Sucre.

Le Céleri frit au Madère.
Les Épinards au Velouté.
Les Haricots verts Anglaise.
Les Artichauts en quartiers.
L'Omelette.
La Gelée de Cerises.
La gelée d'Ananas.
La Crème au Chocolat.
Le Bavarois de fraises.
Le Plumpudding.
Le Flan de Semoule.
Les Génoises grillées.
Les Tartelettes de Pommes.
Les Pains d'Amandes.
Les Noyaux pralinés.
Les petits Gâteaux de Plomb.
Les Polonais glacés.
Les Vincennes extra.

DESSERTS.

16 Compotes : Gelée de pomme, cerises, fraises, framboises, poires, ananas, oranges, marmelade d'abricots, gelée de groseille.
12 Corbeilles de fruits, 12 Assiettes montées, 12 Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 6 *novembre* 1846.

3 POTAGES.

Le Pain. | Le Tapioca. | Le Riz à la Pluche maigre.

2 RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie. | Le Chevreuil.

2 FLANCS DE RELEVÉS.

La Casserole au Riz à la d'Orléans. | Le Turbot.

12 ENTRÉES.

La Noix de Veau d.-piquée aux laitues
La Poularde à l'Étouffade.
Les Côtelettes de Mouton grillées aux pointes d'Asperges.
Les Lazagnes au Gratin.
Les Filets de Barbues maître d'hôtel.
Les Galantines de Volaille.
Les Biftecks.
Les Perdreaux à la Mirepoix.
Les Harengs grillés.
L'Anguille à la Tartare.
La Mayonnaise de Poisson.

4 ROTS.

Les Poulets.
Les Cailles.
Les Goujons.
Les Truites.

2 GROS OUTS D'ENTREMETS.

La Longe de Veau à la Gelée. | Le Buisson d'Écrevisses.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Le Baba. | La Brioche.

16 ENTREMETS.

Les Cardons au Blanc.
Les Épinards au Velouté.
Les petites Carottes flamandes.
Les Pommes de terre flamandes.
La Chicorée à la Crème.
Les petits Pois au Sucre.
Les Artichauts frits.
Les Choux-fleurs au beurre.
Les Œufs brouillés.
La Gelée de Groseille.
La Crème à la Vanille.
Les Panequets et Crêpes.
Le Flan de Poires.
Les Manqués printaniers.
Les Condés simples.
Les Génoises au Chocolat.
Les Mirlitons garnis.
Les Vincennes extra.

DESSERTS.

12 Compotes : Gelée de pomme, pommes, poires, ananas, marmelade d'abricots, oranges, fraises, framboises.

8 Corbeilles de fruits, 8 Assiettes montées, 8 Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 23 *novembre* 1846.

4 POTAGES.

Le Pain.
Le Tapioca.
La Croûte au pot gratinée.
Le Vermicelle.

2 RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie.
Le quartier de Sanglier.

2 FLANCS DE RELEVÉS.

La Tête de Veau en Tortue.
La Poularde à la Régence.

16 ENTRÉES.

Les Côtelettes de Mouton.
Les Filets de Levrauts piqués.
Les Poulets entrée de broche.
Les Filets de Pigeons à la d'Armagnac.
Les Cassolettes de Nouilles purée de Gibier.
Le Pain de foie à la gelée.
Les Galantines de Perdreaux.
Les Langues de Bœuf aux Épinards.
Les Biftecks.
Les Noisettes de Veau à la Mirepoix.
Le Pâté chaud de Mauviettes.
Les Ris de Veau en Caisse.
Le Carré de Porc frais.
Les Cuisses de Levrauts à la gelée.
La Noix de Veau à la gelée.
Le Fritau de Poulet garni.

4 ROTS.

Les Poulets.
Les Rouges de rivière.
Les Faisans.
La Poularde.

2 GROS BOUTS D'ENTREMETS.

Le Jambon. | Les Galantines de Volaille.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Le Baba. | La Brioche.

20 ENTREMETS.

Les Épinards au Velouté.
Les Cardons au Blanc.
Les Laitues au Jus.
Les Artichauts en quartiers.
La Chicorée à la Crème.
Les Choux-fleurs au beurre.
Les lentilles à la Lyonnaise.
La purée de Haricots garnie de croûtons.
Les petites Omelettes.
La Gelée de Cerises.
La Gelée d'Ananas.
La Crème grillée.
Le Bavarois de Pêches.
Les Gâteaux flamands.
Les Génoises grillées.
Les Bouchées au petit sucre.
Les Condés fourrés.
Les Pithiviers au Cédrat.
Les Choux à la Reine.
Les Puits d'Amour.
Les Nougats d'Abricots.
Les Vincennes extra.

DESSERTS.

12 Compotes : Oranges, poires, pommes, gelée de pomme, ananas, marmelade d'abricots.

10 Corbeilles de fruits, 10 Assiettes montées, 10 Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI.

Service du 6 *juin* 1847.

3 POTAGES.

Le Macaroni Napolitain. | Le Pain. | La Brunoise.

2 RELEVÉS.

L'Aloyau à la Broche. | Le Quartier de Mouton.

14 ENTRÉES.

Les Poitrines de Mouton demi-panées.
La Poularde au Riz.
Les Filets de volaille à la Maréchale.
Les Boudins et Saucisses.
Les Cervelles de Veau à la Ravigote.
Le Filet de Bœuf à la gelée.
Le Jambon glacé aux Épinards.
Les Ris de veau en Bigarrure.
Les Filets de Canetons à l'Orange.
La Casserole au riz à la d'Orléans.
Les Langues de Mouton au gratin.
Les Filets mignons de Porc piqués.
Les Galantines.
La Tête de Veau en Tortue.

2 ROTS.

Les Poulets. | Les Cailles.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Le Baba. | La Brioche.

16 ENTREMETS.

Les Asperges en branches.
Les Œufs pochés à la Chicorée.
Les Haricots verts à l'Anglaise.
Les petits Pois au Sucre.
Les Épinards à l'Anglaise.
Les Fonds d'Artichauts farcis.
Les Cardons à la Moelle.
Les Fèves de marais.
Les Macaires.
La Gelée d'Ananas.
Le Bavarois à la Vanille.
Le Plumpudding à l'Anglaise.
Les Condés fourrés.
Les Canetons glacés.
Le Flan de Poires glacé.
Les Cachemires historiés.
Les Génoises au Kirsch.

DESSERTS.

Compotes : Fraises, pêches, prunes, oranges, poires, pommes.
Corbeille de fruits, Assiettes montées, Petits-fours.

MENU DU DINER DU ROI

Service du 29 *août* 1847.

5 POTAGES.

Le Pain.
Le Tapioca.
La Semoule.
Le Riz à la Reine.
Le Printanier.

2 RELEVÉS.

Poulardes à la Jardinière.
Le Saumon.

2 FLANCS DE RELEVÉS.

La Culotte de Bœuf garnie.
La Longe de Veau rôtie.

ENTRÉES.

Gigot de sept heures à la Soubise.
Filets de Canetons à la Orange.
Casserole au riz à la d'Orléans.
Côtelettes de Mouton demi-panées.
Poulets à la Régence.
Filets de Pigeons à la Bayonnaise.
Noix de Veau à la gelée.
Chaud-froid de Volaille.
Tête de Veau en Tortue.
Filet de Bœuf demi-piqué.
Vol-au-vent de Quenelles.
Filets de Volaille à la Maréchale.
Langues de Bœuf glacées.
Ris de Veau à la Mirepoix.
Cailles à l'Italienne.
Pain de Foie à la gelée.
Cervelles de Veau à la Vénitienne.
Poulets à l'Estragon.
Cuisses de Lapereaux en caisse.

ROTS.

Les Poulets.
Cailles.
Dindonneau.
Lapereaux.

2 GROS BOUTS D'ENTREMETS.

Jambon.
Longe de Veau à l'Anglaise.

2 FLANCS DE PATISSERIE.

Brioche.	Baba.

24 ENTREMETS.

Épinards au Velouté.	Crème Vanille.
Choux-fleurs au Beurre.	Gelée d'Ananas.
Haricots blancs maître d'hôtel.	Bavarois au Chocolat.
Artichauts Barigoule.	Gelée de Cerises.
Chicorée à la Crème.	Pouding à l'Anglaise.
Haricots verts à l'Anglaise.	Flan de Semoule.
Petites Carottes flamandes.	Biscottes aux Pistaches.
Laitues à l'Essence.	Génoises au Rhum.
Pommes de terre flamandes.	Tartelettes de pommes.
Tomates à l'Italienne.	Pithiviers.
Navets à la Chartres.	Gimblettes grillées.
Haricots verts Lyonnaise.	Condés simples.
Petites Omelettes et Macaires.	Les Vincennes extra.

DESSERTS.

Compotes : Pommes, poires, oranges, prunes, pêches, abricots, cerises, fraises, gelée de groseille.

Corbeilles de fruits, Assiettes montées, Petits-fours.

II

MENUS SERVIS
SUR LA TABLE DU ROI VICTOR-EMMANUEL

1er MENU

Vérone, 18 novembre 1866.

Dîner.	Vins.
4 Potages tapioca aux choux-fleurs à l'Anglaise. 4 Esturgeons garnis, sauce Italienne.	Ténériffe.
4 Filets de bœuf à la Rossini. 4 Chapons à l'Allemande.	Pechot.
4 Faisans à la Daube. 4 Macédoines de légumes. 4 Jambons et foies garnis à la gelée.	Ch.-Léonville.
Punch au kirsch. 4 Rots. Cailles et canetons, cresson, salade.	Steinberger.
4 Poudings de cabinet au sabayon. 4 Biscuits à la Duchesse.	Aï Impérial.
Desserts.	
Glaces { Crème à l'Américaine. Framboises.	Grenache.

2e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 23 janvier 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres de Gênes. 4 Potages purée de gibier à l'Anglaise. 4 Croquettes de volaille aux champignons. 4 Turbots et ombrines garnis, sauce Hollandaise.	Chablis.
4 Pièces de bœuf à la Flamande. 4 Fricassées de poulets à la Chevalière. 4 Timbales de macaroni à la Napolitaine. 4 Perdreaux truffés à la Périgord.	Château-Laffite.

Dîner.	Vins.
4 Jambons de Mayence aux épinards. 4 Pâtés de foies gras à la gelée. 4 Artichauts à l'Espagnole. 4 Petits pois au beurre.	Steinberger (Rhin).
Punch à la Romaine. 4 Rots. Faisans piqués garnis de cresson. 4 Salades de truffes blanches à la Piémontaise. 4 Gelée d'eau-de-vie de Dantzig. 4 Pâtisseries assorties (corbeilles).	Champagne.
Dessert.	
Glaces { Crème café. Cédrat.	Tintilla de Rota.

3e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 6 juin 1851.

Dîner.	Vins.
Potage de santé au consommé. Côtelettes d'agneau et poulets Villeroy. Longe de bœuf Flamande. Poisson de mer sauce Hollandaise.	Chablis.
Ortolans en croustade à l'Italienne. Filets de canetons à la Sarde. Faisans à la Périgord. Jambon de Mayence épinards.	Château-Laffite.
Galantine de chapons à la gelée. Macédoine légumes. Rots. Dindonneaux au cresson. Salade de homard.	Rhin.
Crème vierge. Suédoise fruits à l'ancienne. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.
Dessert.	
Glaces.	Malaga Scovasso.

4e MENU.

Service de 60 couverts.—Arrivée du duc et de la duchesse de Gênes.

Moncalieri, 11 juin 1850.

Dîner.	VINS.
Potage à la Reine. Croquettes de ris de veau aux champignons. Maréchale de filets de poulets.	Xérès sec.
Dentice garni sauce hollandaise. Culotte de bœuf garnie de tomates farcies. Vol-au-vent à la Financière. Cailles aux petits pois. Riz garni à la Milanaise.	Hermitage.
Dattes de mer au Madère. Salade de volaille sauce Ravigote. Fonds d'artichauts à l'Anglaise. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
ROTS. Pintades, cresson, salade. Bavarois de fraises à la vanille. Biscuits glacés au chocolat. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.
DESSERT. GLACES Crème et fruits.	Muscat de Sétubal.

5e MENU

Service de 60 couverts. — Mariage du duc de Gênes.

Turin, 18 juin 1850.

Dîner.	VINS.
8 Potages à la tortue. 8 Petits vol-au-vent au salpicon. 8 Poulets nouveaux à la Crapaudine. 8 Poissons de mer.	Ténériffe.
8 Culotte de bœuf à la Flamande. 8 Filets de poulets au suprême. 8 Cailles à la Financière. 8 Blanquette de ris de veau bordés de riz.	Ch.-Margaux.
8 Timbale à la Milanaise. 8 Jambon de Mayence aux épinards. 8 Croûtes aux champignons à l'Allemande. 8 Petits pois à la Française. 8 Pâtés de foies gras à la gelée.	Steinberger.

8 Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. 8 Rots. Dindonneaux, cresson. 8 Crème panachée. 8 Gelée au curaçao.	Champagne.
8 Pâtisseries assorties servies dans des corbeilles en pastillage. Dessert. Glaces.	Tokay.

6e MENU

Service de 60 *couverts. — Mariage du duc de Gênes.*

Stupinice, juin 1850.

Déjeuner.	Vins.
Potage petites pâtes à l'Italienne. Côtelettes de poulets à la Milanaise garnies de pois.	Madère.
Jambon de Westphalie à la chicorée. Riz garni à la Financière.	Bordeaux.
Aspic de foies gras de Strasbourg. Salade de veau sauce tartare gelée.	Champagne.
Hors-d'œuvre. Rots. Cailles bardées garnies de cresson. Bavarois à la vanille. Pâtisseries assorties. Dessert et glaces.	Malaga.
Buffet pour bal dans le parc. *Bal Démocrate.*	

7e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 4 février 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage à la Villeroy. Petits vol-au-vent à la Reine. Filets de poulets à la Maréchale. Dentice garni sauce hollandaise.	Madère.
Rosbif à l'Anglaise. Moutarde de Crémone. Riz garni à l'Italienne. Bécasses en croustades aux truffes.	Ch.-Margaux.

Epaule de San-Seconde à la chicorée. Salé mêlé et beurre monté à la gelée. Salade de homard sauce tartare. Cardons à l'espagnole.	Johannisberg.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans et canetons, cresson. Suédoise de fruits au marasquin. Bavarois au café. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.
Dessert. Glaces { Crème noisette. Pêche.	Hermitage paille.

8e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 13 février 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres de l'Adriatique. Potage à l'Impératrice. Rissoles et poulets Villeroy. Turbot garni sauce hollandaise.	Mont-Rochat.
Culotte de bœuf à la Mode. Pintades à la Périgord. Petits nourris à la Piémontaise.	Ch.-Larose.
Jambon de Mayence à la purée de patates. Pâté de foies gras de Strasbourg à la gelée. Choux-fleurs sauce allemande. Artichauts aux fines herbes.	Hochheim.
Salé mêlé et beurre. Punch à la Romaine. Faisans rôtis, cresson, salade. Crème panachée. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.
Dessert. Glaces { Ecume vanille. Macédoine aux mandarines.	Sétubal.

9e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 24 février 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage tortue à l'Anglaise. Côtelettes fines à l'Italienne. Filets de poulets à la Milanaise. Turbot garni sauce beurre d'anchois.	Ch.-Yquem.
Culotte de bœuf à la Flamande. Compote verte. Riz garni à la Piémontaise. Perdreaux à la Financière.	Clos-Vougeot.
Langue de Saltzbourg aux épinards. Galantine de chapon à la gelée. Salé mêlé et beurre. Brocolis à l'espagnole. Petits pois à la Française.	Markobrunner.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans et bécasses, cresson, salade. Gâteau napolitain garni champagne. Pâtisseries.	Champagne.
Dessert. Glaces { Ecume vanille. Ananas.	Lacryma d'Espagne.

10e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 20 avril 1851.

Dîner.	Vins.
4 Potages printaniers à la Royale. 4 Crêtes de volaille à la Villeroy. 4 Petits vol-au-vent à la Reine. 4 Filets de bœuf à la Financière. 4 Poulets nouveaux sauce Vénitienne.	Madère sec
4 Quenelles de gibier à la Richelieu. 4 Pintades sauce Périgueux. 4 Jambon de Westphalie aux épinards. 4 Mayonnaise de cervelles à la gelée. 4 Petits pois à l'Anglaise.	B. Ch.-Léonville.

4 Asperges sauce suprême. 4 Saucissons et beurre monté garni à la gelée. 4 Rots. Faisans et perdreaux, salade.	Steinberger.
4 Poudings de Diplomate. 4 Gelées de champagne garnies de fraises. 4 Biscuits à la Polonaise. 4 Croque-en-bouche de fruits.	Champagne, Aï crém.

DESSERT.

GLACES	Crème vanille. Pêches.	Sétubal.

11e MENU

Service de 60 couverts.

Gênes, 6 septembre 1851.

Dîner.	VINS.
Potage julienne consommé de légumes. Friture de poissons et croquettes grenouilles. Œufs pochés à la purée de tomates. Truite garnie sauce Italienne.	Ténériffe.
Timbale macaroni à la Napolitaine. Escalopes de loup de mer purée pois verts. Haricots verts maître d'hôtel. Petites courges à la Milanaise.	Ch.-Margaux.
Canapés d'anchois au beurre de Montpellier. Salade de langouste à la Parisienne. Bavarois à la vanille. Pain de pêches à la gelée. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.

DESSERT.

GLACES	Ecume café vierge. Abricots.	Muscat de Sétubal.

12e MENU

Service de 60 couverts.

Gênes, 7 septembre 1851.

Dîner.	VINS.
Huîtres. Potage tortue à l'Anglaise. Petits vol-au-vent à la Reine. Filets de bœuf à la Financière.	H. Sauterne.

Chapons à la Piémontaise. Perdreaux à la Périgueux. Pâté de foies gras à l'aspic. Macédoine de légumes.	Ch.-Léonville.
Salé mêlé et beurre. Rots. Cailles et salade truffes blanches. Pain de framboises à l'Orientale. Gâteau napolitain au chocolat. Croque-en-bouche de Génoise.	Champagne.
Dessert.	
Glaces { Ecume à l'orange. Citrons farcis de fruits.	Rivesaltes.

13e MENU

Gênes, février 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage Crécy aux croûtons farcis. Filets de merlans Villeroy et soles Horly. Œufs brouillés aux truffes blanches.	Haut Sauterne.
Truite garnie sàuce Génoise. Dentice garni sauce Hollandaise. Pâté chaud à la Rouennaise. Timbale à la Parisienne.	Ch.-Laffite.
Mayonnaise de filets de perches. Petits pois à la Française. Artichauts à l'Anglaise. Pouding de Diplomate.	Steinberger.
Gelée macédoine fruits. Baba au Rhum. Biscuit Polonais.	Champagne.
Dessert.	
Glaces. { Crème vanille. Framboise.	Hermitage paille.

14e MENU

Gênes, 1851.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Crêtes Villeroy et petites bouchées à la Reine. Esturgeon garni, sauce Hollandaise. Noix de veau garnie de choux farcis et laitues.	Madère sec.

Paon à la Godard. Pâté chaud de volaille aux truffes blanches. Mayonnaise de cervelles à l'Estragon.	Château-Laffite.
Fonds d'artichauts, sauce veloutée. Cardons à l'Espagnole. Salé et Mortadelle montés. Punch à la Romaine. Rots. Chapons et cailles, salade.	Moët et Chandon.
Bavarois vanille et cannelle. Gelée d'orange. Corbeilles de Pâtisseries.	Muscat de Rivesaltes.

Dessert.

Glaces { Crème café. Groseille.	

15e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 26 octobre 1851.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage printanier au consommé. Saint-Florentin de volaille, sauce tomate. Filet de bœuf à la Française.	Chablis.
Poulardes à la Financière. Timbale macaroni milanaise. Bécasses en croustade aux truffes blanches. Jambon de Westphalie aux petits pois.	Château-Laffite.
Aspic de filets de poulets à l'Écarlate. Choux-fleurs sauce suprême.	Hochheim.
Salade truffes à la Piémontaise. Rots. Cailles garnies de cresson. Punch à la Romaine. Macédoine fruits au champagne. Pâtisseries (corbeilles).	Champagne.
Dzssert.	
Glaces { Biscuit vanille garni de sorbet. Aux fruits.	Hermitage paille.

16e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 1er janvier 1852.

Dîner.	Vins.
Huîtres.	
Potage macaroni à la Royale.	
Croquettes ris de veau et Aiguillettes.	Ch.-Yquem.
Turbot garni et sauce Hollandaise.	
Filet de bœuf Jardinière.	
Poulardes à la Toulouse.	
Côtelettes d'agneau purée marrons.	Ch.-Laffite.
Jambon de Westphalie aux petits pois.	
Aspic de foies gras de Strasbourg moderne.	
Artichauts Barigoule.	
Punch à la Romaine.	
Rots. Bécasses et cailles garnies de cresson, salade.	Hochheim.
Bavarois de fantaisie.	
Gelée marasquin à l'Orientale.	
Biscuit Belge.	Aï.
Croque-en-bouche de fruits.	
Dessert.	
Glaces { Ecume vanille. / Abricots.	Malvoisie de Madère.

17e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 6 janvier 1852.

Dîner.	Vins.
Potage Mock Tortue.	
Croustades à la Monglas.	Xérès.
Truite garnie, sauce Colbert.	
Rosbif à l'Anglaise.	
Pâté chaud à la Financière.	
Filets de poulets à la Royale.	Ch.-Margaux.
Salmis de bécasses aux truffes blanches.	
Galantine de poularde à la gelée.	
Laitues garnies de petits pois à l'Anglaise.	Hochheim.
Choux-fleurs sauce Vénitienne.	

Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux, cresson, salade. Charlotte russe à la Parisienne. Pain d'abricots à la Montmorency. Baba glacé au Malaga. Nougat de pistaches à la Française.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Chocolat vanille. Framboise.	Guinda.

18e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 15 janvier 1852.

Dîner.	Vins.
Potage Villeroy. Petits vol-au-vent à la Reine. Saumon sauce Génoise. Filet de bœuf à la Godard. Poularde garnie de Macédoine de légumes.	Ténériffe.
Epigramme d'agneau. Jambon de Westphalie aux épinards. Chaud-froid de perdreaux à la gelée. Fonds d'artichauts sauce suprême. Cardons à la moelle.	Château-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Bécassines et faisans, cresson, salade. Pouding de Diplomate marasquin. Chartreuse de fruits à la Madame Adélaïde.	Hochheim.
Compiègne au cédrat. Gâteau russe aux pistaches.	Sillery mousseux.
Dessert.	
Glaces { Jardinière au cédrat. Crème caramel.	Lacryma d'Espagne.

19e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 20 janvier 1852.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Maréchale de filets de poulets. Filet de bœuf garni de champignons au Madère. Pintade à la Périgord. Escalopes de ris de veau à la Toulouse.	Malaga sec.

Quenelles de gibier à la Richelieu. Jambon de Westphalie garni de choucroute. Darne de saumon au beurre de Montpellier. Artichauts à l'Anglaise.	Ch.-Larose.
Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et poulardes, cresson, salade. Blanc-manger rubané. Gelée d'ananas.	Johannisberg.
Biscuit garni et glacé chocolat. Croque-en-bouche à la Chantilly.	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Fraises. Crème noisette.	Muscat de Sétubal.

20e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 1er février 1852.

Dîner.	Vins.
Potage à la Reine. Côtelettes d'agneau à la Maintenon. Turbot sauce aux Huîtres. Noix de veau à la Jardinière. Poulardes sauce truffes blanches.	Madère sec.
Pâté chaud de cailles au Chasseur. Suprême de filets de volaille. Aspic de foies de Strasbourg à la Moderne. Cardons à la demi-glace.	Ch.-Margaux.
Choux-fleurs sauce Vénitienne. Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et pintades piquées, salade. Bavarois à la Cardinal.	Steinberger.
Gelée d'oranges à la Hollandaise. Cougloff à l'Allemande. Croquante d'abricots.	Aï mousseux.
Dessert. Glaces. { Chantilly. Ananas.	Malaga.

21e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 15 février 1852.

Dîner.	Vins.
Potage brunoise au Consommé. Grenelli et petits vol-au-vent Monglas. Loup de mer garni sauce Hollandaise. Filet de bœuf à la Française. Pintades à la Montmorency.	Xérès.
Côtelettes à la Dreux. Quenelles de volaille à la chicorée. Perdreaux à la Parisienne à la gelée. Fonds d'Artichauts sauce suprême. Petits pois au sucre.	Ch.-Latour.
Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et chapons, cresson, salade. Pouding de pommes à la Talleyrand. Gelée d'anisette.	Johannisberg.
Brioche au Corinthe. Napolitain au Chocolat.	Champagne.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Macédoine de fruits.	Guinda.

22e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 29 février 1852.

Dîner.	Vins.
Potage purée de gibier à l'Anglaise. Cromoski de poulets aux Champignons. Petits vol-au-vent à la Monglas. Filet de bœuf à la Flamande. Poulardes sauce Vénitienne.	Ténériffe.
Ris de veau à la Saint-Cloud. Jambon de Westphalie aux épinards. Salade de filets de volaille à la Bagration. Cardons à la moelle. Choux-fleurs à la Milanaise.	St-Estèphe.

Punch à la Romaine. Rots. Cailles et bécasses, cresson. Bavarois au café. Gelée macédoine de fruits au Champagne. Biscuit Polonais à la Parisienne. Croque-en-bouche d'oranges.	Steinberger. Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Crème au nougat. Framboise.	Malvoisie d'Oporto.

23e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 25 décembre 1852.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Grenelli et poulets Saint-Florentin. Longe de bœuf à la Flamande. Dinde à la Périgord. Bécasses en salmis.	Madère.
Filets de volaille au riz à la Piémontaise. Jambon de Mayence à la chicorée. Bigarré de noix de veau à la gelée. Aspic de foies gras de Strasbourg. Petits pois à l'Anglaise.	St-Estèphe (Bordeaux).
Salade de truffes blanches. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et poulets, cresson, salade. Bavarois rubané.	Hochheim.
Macédoine fruits marasquin. Pâtisseries assorties (corbeilles).	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Ecume chocolat vanillé. Framboise.	Hermitage paille.

24e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 1er janvier 1853.

Dîner.	Vins.
Huîtres d'Ostende. Aiguillettes de merlans à la Horly. Petites omelettes à la purée tomates.	Chablis.

Ombre-chevalier et Turbot garnis, sauce Hollandaise aux câpres. Filets de soles en turban à la Conti.	Ch.-Laffite.
Pain de riz aux truffes blanches. Pâté chaud garni d'escalopes de truite aux champignons. Macédoine de légumes. Artichauts à l'Anglaise.	Steinberger.
Hors-d'œuvre. Galantine de poisson et canapés montés. Salade de homard à l'Américaine. Charlotte Russe à l'abricot. Gelée de Champagne à l'Orientale.	Aï mousseux.
Cussy glacé marasquin. Corne d'abondance de fruits variés.	
DESSERT.	
GLACES { Crème noisette. Mandarine.	Lacryma d'Espagne.

25e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 9 janvier 1853.

Dîner.	VINS.
Potage de quenelles de volaille au consommé. Petits vol-au-vent au salpicon. Dentice garni sauce Hollandaise. Culotte de bœuf à la mode. Jambon de Mayence garni de choucroute.	Xérès sec.
Bécasses au riz. Aspic de foies gras de Strasbourg. Choux-fleurs sauce suprême. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre montés.	Nuits.
Punch à la Romaine.	Hochheim.
ROTS. Cailles et poulets, salade.	Dom-Prasenz.
Crème chocolat praliné. Pain de pommes framboisé. Brioche au Corinthe. Croque-en-bouche de Génoise.	Aï mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Ecume vanillée. Macédoine fruits.	Muscat de Sétubal.

26e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 1er janvier 1854.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la Royale. Villeroy de ris d'agneau et croustade Monglas. Dentice garni, sauce aux huîtres. Filet de bœuf Jardinière. Jambon de Mayence à la choucroute.	Ténériffe.
Bécasses aux truffes blanches. Filets de poulets piqués, garnis de chicorée. Aspic de foies de Strasbourg. Artichauts à l'Espagnole.	Ch.-Laffite.
Petits pois à l'Anglaise. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. Rots. Poulardes garnies de cailles, cresson.	Steinberger.
Crème de marrons à la vanille. Gelée de groseilles blanches à l'Orientale. Biscuit glacé aux pistaches. Croque-en-bouche d'orange.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Chocolat. Ananas.	Monte-Libano.

27e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 8 janvier 1854.

Dîner.	Vins.
Potage bisque d'écrevisses Régence. Grenelli et petits vol-au-vent à la Reine. Turbot garni, sauce aux câpres. Rosbif à l'Anglaise. Chapons à la Périgord.	Xérès.
Côtelettes d'agneau à la purée de marrons. Chartreuse de perdreaux. Chaud-froid de poulets à la gelée. Choux-fleurs sauce Vénitienne. Cardons aux truffes blanches.	Hermitage rouge.

Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. Rots. Pintades piquées garnies de bécassines, salade. Pouding de Diplomate. Pain de cerises à la Montmorency.	Johannisberg.
Savarin au Malaga. Nougat à la Parisienne.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Chantilly vanillée. Macédoine de fruits.	Muscat de Sétubal.

28e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 26 janvier 1854.

Dîner.	Vins.
Potage petits pois à l'Allemande. Crépinettes et poulets Saint-Florentin. Cernier garni sauce Genevoise. Noix de veau gastronome. Poulardes à la Cardinale.	Malaga sec.
Filets de grives à la Reine Adélaïde. Jambon de Westphalie garni de macédoine. Galantine de perdreaux au beurre de Montpellier. Artichauts à l'Anglaise. Croustades de truffes blanches.	Ch. Margaux.
Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués garnis cresson, et salade. Bavarois de fantaisie. Gelée d'anisette.	Hochheim.
Baba au Corinthe. Napolitain garni de fruits au madère.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Crème café. Pêches.	Pedro Ximénès.

29e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 2 février 1854.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à la Régence. Crêtes Villeroy et cromoski de volaille.	Reine Victoria. Oporto.

Loup de mer garni sauce Vénitienne. Filet de bœuf à la Financière. Pâté chaud de cailles au chasseur. Filets de poulets à la Royale. Côtelettes d'agneau à la Marie-Thérèse.	Xérès.
Aspic de Foies gras de Strasbourg. Cardons aux truffes blanches. Laitues garnies de petits pois. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine.	Hermitage rouge.
Rots. Perdreaux et Chapons, cresson, salade. Charlotte russe aux pistaches. Chartreuse de fruits au champagne. Compiègne au cédrat. Croque-en-bouche d'abricots.	Ténériffe.
Dessert. Glaces { Crème chocolat. Mandarine.	Monte-Libano.

30e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 8 février 1854.

Dîner.	Vins.
Potage ravioles à la Napolitaine. Boudins de volaille à la Richelieu et Bouchées. Turbot sauce aux huîtres. Filet de bœuf garni de macédoine.	H. Sauterne.
Poulardes à la Toulouse. Ris de veau à la Saint-Cloud. Jambon de Westphalie à la chicorée. Chaud-froid de Faisans à la gelée.	Ch.-Léonville.
Artichauts à la Barigoule. Choux-fleurs sauce rémoulade. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Bécasses et Poulets garnis, cresson, salade. Crèmes café et vanille. Pain d'abricots à la Moderne.	Aï mousseux.
Cougloff à l'Allemande. Biscuit garni et glacé au chocolat. Dessert. Glaces { Crème noisette. Framboise.	Tokay.

31e MENU

Service de 60 *couverts.*

Gênes, 20 février 1854.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à l'Anglaise. Grenelli St-Florentin et petits vol-au-vent à la Reine. Turbot garni sauce Hollandaise aux câpres. Noix de veau à la Gastronome. Suprême volaille aux petits pois.	Malaga sec.
Salmis de Perdreaux aux truffes. Jambon de Westphalie garni de choucroute. Aspic de Foies gras de Strasbourg. Cardons aux truffes blanches. Artichauts aux fines herbes.	Ch.-Larose.
Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. Rots. Faisans, salade. Pouding de Diplomate. Gelée d'ananas.	Geisenheim Rothenberger
Gâteau de mille-feuilles à la Royale. Nougat aux pistaches.	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Crème vanille. Abricots.	Malvoisie de Madère.

32e MENU

Service de 60 *couverts.*

Gênes, 23 février 1854.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la Royale. Maréchale de filets de Poulets et croustade Monglas. Loup de mer garni sauce Hollandaise. Filet de bœuf à la Française sauce madère. Poulardes à la Cardinal.	Xérès sec.
Faisans sauce Périgueux. Quenelles de volaille à la Nivernaise. Mayonnaise de cervelles sauce ravigote. Choux-fleurs sauce Suprême.	Ch.-Margaux.

Petits pois au sucre. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. ROTS. Cailles et Bécassines, cresson.	Johannisberg.
Charlotte Parisienne au chocolat. Gelée de fruits au champagne. Gâteau à la Reine. Croque-en-bouche d'oranges.	Crème de Sillery mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Bombe au café. Framboise.	Tintilla d'Alicante.

33e MENU

Service de 60 couverts. — Pour la reine Marie-Thérèse.

Turin, 25 mars 1854.

Dîner.	VINS.
Potage purée de légumes à la Rothschild. Villeroy de filets de Merlans et croquettes de grenouilles. Petites omelettes à la purée de tomates. Turbot garni sauce aux huîtres.	Arinto (Portugal).
Vol-au-vent garni d'escalopes de Truite aux truffes. Riz garni à la Milanaise. Filets de Soles à la chicorée. Artichauts à l'Anglaise.	Ch.-Laffite.
Petits pois à la Française. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine. Salade de Langouste à la Parisienne.	Johannisberg.
Suédoise de pommes à l'Egyptienne. Charlotte Plombière vanillée. Biscuit garni et glacé au chocolat. Croque-en-bouche d'abricots.	Aï mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Ecume chocolat. Framboise.	Malaga de 1758.

34e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 25 décembre 1854.

Dîner.	VINS.
Huîtres de Cancale. Potage à la Reine aux pointes d'asperges.	Chablis.

Villeroy de crêtes et Poulets Saint-Florentin. Turbot garni sauce homard. Filet de bœuf Jardinière. Faisans à la Périgord.	Saint-Estèphe.
Pelpotés à la Polonaise. Aspic de Foies gras de Strasbourg. Artichauts à l'Anglaise. Petits pois à la Française. Saucisson et beurre monté. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
Rots. Poulardes de Bresse, sauce truffes blanches. Charlotte de marrons crème vanillée. Gelée de pêches au champagne. Pâtisserie assortie (corbeilles).	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Nougat. Mandarine.	Hermitage paille.

35e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 15 juillet 1855.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Saint-Florentin de grenelli et cervelles. Dentice garni sauce Hollandaise. Filet de bœuf garni de champignons à la Milanais et fines herbes.	Xérès sec.
Chapons nouveaux à la Périgord. Côtelettes à la Dreux. Filets de Poulets (Suprême écarlate).	Ch.-Laffite.
Jambon de Westphalie à la chicorée. Aspic de Foies gras de Strasbourg. Tomates farcies à la Parisienne. Petites courges à l'espagnole.	Johannisberg.
Salé mêlé monté. Punch à la Romaine. Rots. Ortolans et Pintadeaux, salade. Crème vierge vanillée. Gelée de fraises au champagne. Biscuit au chocolat garni, tartelettes. Pâtisserie assortie (corbeilles).	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Chantilly. Pêches.	Hermitage paille.

36e MENU

Service de 60 *couverts.*

Alexandrie, Piémont, avril 1855.

Dîner.	Vins.
4 Potages orge à la Reine. 4 Croustades à la Monglas et Grenelli Saint-Florentin. 4 Truites garnies sauce aux huîtres. 4 Filets de bœuf à la Financière.	Xérès.
4 Chapons sauce truffes blanches. 4 Côtelettes d'agneau aux petits pois. 4 Jambons d'ours du Canada aux épinards. 4 Aspics de Foies gras de Strasbourg. 4 Artichauts à l'Anglaise.	St-Estèphe (Bordeaux).
4 Asperges sauce Suprême. Punch à la Romaine. 4 Rots. Faisans piqués et Poulets nouveaux, salade. 4 Bavarois de groseilles à la Vierge.	Johannisberg.
4 Gelées d'amandes vertes à l'Orientale. 4 Brioches au Corinthe. 4 Croquantes garnies de cerises à la Parisienne.	Aï mousseux.
Maigre.	
2 Potages tapioca à la Crécy. 2 Fritures poissons mêlés. 2 Petites omelettes à la purée de tomates. 2 Truites garnies Duchesse sauce Hollandaise. 2 Timbales macaroni à l'Italienne. 4 Salades de langouste au blanc sauce verte. Dessert. Glace vanille. Corbeilles, Compotes, Fromages, Petits-fours.	

37e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 18 juillet 1855.

Déjeuner-Dîner.	Vins.
Potage de ravioles à la Génoise. Filets de poulets à la Milanaise, purée de tomates. Rosbif à l'Anglaise. Dindonneaux au riz à la Piémontaise. Cailles aux petits pois.	Ténériffe.

Jambon de Mayence à la gelée. Salade à l'Américaine. Petites courges au gratin. Chicorée au jus.	Ch.-Margaux.
Saucisson mêlé, gelée. Rots. Pintadeaux et Faisans, cresson. Suédoise de pêches à la Parisienne. Bavarois aux avelines.	Aï crémant.
Pâtisserie assortie (corbeilles). Dessert. Glaces chocolat et abricots.	Muscat de Sétubal.

38e MENU

Service de 50 couverts. — Rentrée du roi de Paris et Londres.

Chambéry, 15 décembre 1855.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à la Régence. Grenelli et crêtes à la Villeroy. Saumon garni sauce aux huîtres. Filet de bœuf à la Financière. Chapons sauce Vénitienne.	Xérès sec.
Côtelettes d'agneau à la Nivernaise. Salmis de Bécasses aux champignons. Chaud-froid de filets de Poulets au beurre de Montpellier. Artichauts à l'Anglaise.	St-Estèphe.
Petits pois à la Française. Hors-d'œuvre mêlés. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux et Pintades, salade truffes blanches. Bavarois de framboises.	Johannisberg.
Gâteau mille-feuilles. Baba au Malaga. Pâtisserie assortie (corbeilles). Dessert. Glace crème vanillée.	Muscat de Sétubal.

39e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 12 mai 1856.

Dîner.	Vins.
Potage à l'Impératrice. Saint-Florentin de grenelli et poulets.	Madère sec.

Saumon garni de loup de mer sauce homard. Filets de bœuf à la Jardinière. Cailles à la Financière. Côtelettes d'agneau à la Sicilienne. Jambon de Westphalie aux épinards.	Ch.-Latour.
Aspic de Foies gras de Strasbourg. Artichauts à l'Anglaise. Laitues garnies de petits pois. Hors-d'œuvre. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
Rots. Faisans et Dindonneaux, salade. Bavarois aux fraises framboisées. Gelée de marasquin. Gâteau de mille-feuilles garni de petits Cussy. Nougat de pistaches à la Parisienne.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Groseille.	Lacryma d'Espagne.

40e MENU

Service de 70 *couverts.*

Turin, 15 juin 1856.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Filets de poulets à la Maréchale, vol-au-vent à la Reine. Turbot et Truite sauce Hollandaise aux câpres. Rosbif à l'Anglaise. Pâté chaud à la Régence.	Carcavello.
Poularde de *Paris* à la Piémontaise. Boudins de Faisans à la Richelieu. Mayonnaise de cervelles à la gelée Ravigote. Chaud-froid de filets de Dindonneau à la gelée. Fonds d'artichauts sauce Suprême.	Saint-Estèphe.
Haricots verts à la Française. Melons et saucissons. Punch à la Romaine. Rots. Canetons de *Rouen* et Ortolans, salade. Pouding de Diplomate.	Hochheim.
Blanc-manger rubané. Suédoise de pêches à la Moderne. Gelée d'ananas garnie de macédoine de fruits. Biscuit à la Polonaise. Napolitain garni Nesselrode.	Sillery mousseux.

DESSERT.	
GLACES Café et framboise.	Muscat de Sétubal.

41e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 25 septembre 1856.

Dîner.	VINS.
Potage de bisque à la Régence.	
Aiguillettes de volaille à la Horly et attereaux à la Villeroy.	Ténériffe.
Loup de mer garni de truites sauce Genevoise.	
Filet de bœuf à la Française.	
Chapons à la Toulouse.	
Croustade de Cailles à l'Italienne.	
Côtelettes à la Dreux.	Saint-Estèphe.
Suprême de filets de poulets à la gelée.	
Cardons à la moelle.	
Choux-fleurs sauce Vénitienne.	
Punch à la Romaine.	
Jambon d'York à la gelée.	Hochheim.
ROTS. Ortolans et Perdreaux, salade truffes blanches	
Bavarois à l'Impératrice.	
Chartreuse de fruits au crémant.	
Savarin à l'Angélique.	Aï mousseux.
Croque-en-bouche à la Duchesse.	
DESSERT.	
GLACES { Crème café. Framboise.	Lacryma d'Espagne.

42e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 22 janvier 1857.

Dîner.	VINS.
Potage de quenelles à l'Impératrice.	
Aiguillettes à la Villeroy et grenelli.	
Truite garnie sauce Hollandaise.	Xérès.
Poularde à la Jardinière.	
Bécasses aux truffes blanches.	

Aspic de Foies gras de Strasbourg. Petits pois à l'Anglaise.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Rots. Perdreaux et Chapons, salade. Bavarois à la Carignan.	Hochheim.
Gelée au marasquin garnie d'amandes vertes. Biscuit garni et glace au chocolat.	Aï.
DESSERT. GLACE abricots.	Malaga.

43e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 23 janvier 1857.

Dîner maigre.	VINS.
Potage riz à la purée de légumes. Friture de poissons mêlés. Œufs brouillés aux truffes noires.	Haut Sauterne.
Turbot sauce Hollandaise aux câpres. Timbale de macaroni garnie d'écrevisses. Filets de soles à la Vénitienne.	Chambertin.
Brocolis au gratin Milanaise. Salade de truffes blanches. Punch à la Romaine.	Liebfraumilch.
Pouding de Diplomate. Pain d'abricots a la Montmorency. Napolitain garni crème vanille.	Sillery.
DESSERT. GLACE crème café.	Pakaret.

44e MENU

Service de 24 couverts. — Table de l'Impératrice de Russie.

Nice, 26 janvier 1857.

Déjeuner-Dîner.	VINS.
Potage printanier à la Royale. Filets de poulets panés garnis de petits pois. Saumon et Turbot garnis sauce homard. Filets de bœuf garni de pommes de terre, demi-glace sauce madère. Poulardes sauce Vénitienne.	

Jambon anglais et Foies de Strasbourg à la gelée.
Rots. Faisans et Bécasses, cresson.
Salade de truffes blanches à la Piémontaise.
Pouding de cerises à la Marie-Clotilde.
Glace framboise et Dessert.

Déjeuner pour 50 *couverts.*

Potage printanier.
Saint-Florentin de volaille sauce tomate.
Saumon et Turbot garnis sauce homard.
Filet de bœuf garni de pommes de terre glacées sauce madère.
Poularde Cardinal.
Petits pois à la Française.
Jambon à la gelée.
Rots. Faisans et Grives sauce truffes blanches.
Pouding à la Marie-Clotilde.
Glace framboise.

Dessert.

45e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 27 février 1857.

Dîner (*gras et maigre*). Vins.

Potage quenelles de volaille au consommé.
Potage riz à la purée de légumes.
Friture poissons mêlés.
Noix de veau garnie de laitues et racines.
Turbot et Truite garnis, sauce Hollandaise aux câpres.
Chapons à la Toulouse.
Filets de loup de mer à la Lyonnaise.
Timbale macaroni à la Milanaise.
Perdreaux aux olives.
Filets de perches à la chicorée.
Choux-fleurs au parmesan.
Epinards à la Française.
Galantine de poisson et beurre monté.
Salaison à la gelée de faisans.
Punch à la Romaine.
Rots. Bécasses et Poulets, salade de langouste.

Bavarois au chocolat.
Gelée d'orange au curaçao.
Nougat à la Parisienne.
Pâtisserie assortie (corbeilles).
DESSERT.
GLACE groseille.

46e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 26 février 1857.

Dîner.	VINS.
Potage d'orge à l'Anglaise. Saint-Florentin de volaille et cervelles sauce poivrade. Filet de bœuf à la Française.	Grenache sec.
Bécasses à la Périgord. Filets de poulets à la Nivernaise. Aspic de Foies gras de Strasbourg.	Château-Latour.
Artichauts sauce Vénitienne. Cardons à l'Espagnole. Jambon à la gelée. ROTS. Faisans et Chapons, salade.	Hochheim.
Bavarois aux avelines. Gelée à l'Orientale. Biscuit à la Polonaise, Cougloff à l'Allemande.	Sillery mousseux.
Pâtisserie assortie (corbeilles). DESSERT. GLACE crème vanille.	Oporto.

47e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 28 mars 1857.

Dîner.	VINS.
Potage macaroni à la Napolitaine. Maréchale de filets de poulets et croustade Monglas. Turbot garni sauce aux huîtres. Rosbif à l'Anglaise. Chapons à la Chipolata.	Arinto.

Jambon anglais aux épinards. Salmis de Bécasses aux truffes. Mayonnaise de cervelles à la gelée. Petits pois à la Française.	Ch.-Margaux.
Asperges sauce au beurre. Foies garnis et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux et Poulets, cresson, salade. Pouding à la Carignan.	Markobrunner.
Charlotte de fruits au crémant. Napolitain garni de plombière. Croque-en-bouche à la Portugaise.	Sillery mousseux.
Dessert. Glace Chantilly au café.	Hermitage paille.

48e MENU

Service de 60 couverts. — Pour l'Impératrice de Russie.

Nice, 2 avril 1857.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge perlé à la Française. Filets de poulets Villeroy et rissoles gratin. Poisson de mer sauce Hollandaise cornichons. Filet de bœuf aux olives.	Saint-Peray.
Chapons à la Financière. Chartreuse de Perdreaux.	Ch.-Laffite.
Foies gras et jambons d'York à la gelée. Artichauts à l'Anglaise. Asperges sauce Suprême. Punch à la Romaine.	Steinberger.
Rots. Poulardes et Bécasses sauce truffes blanches. Bavarois à l'Impératrice. Cussy à l'abricot. Pâtisserie assortie (corbeilles).	Rœderer.
Dessert. Glace Macédoine de fruits aux bananes.	Pakaret.

49e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 24 mai 1857.

Dîner.	VINS.
Potage tapioca à la Régence. Grenelli et croustades Monglas. Truites du Pô sauce homard. Filet de bœuf à la Française sauce madère.	Xérès sec.
Chapons à la Jardinière. Cervelle de veau à la Bergamasque. Faisans à la daube.	Château-Laffite.
Haricots verts à l'anglaise. Foies gras et jambon d'York. Punch à la Romaine. ROTS. Dindonneaux, Ortolans et Canetons.	Steinberger.
Charlotte russe aux fraises. Gelée d'ananas à la Moderne. Pankake à l'Américaine.	Aï mousseux.
DESSERT. GLACES { Ecume vanille. Framboise.	Sétubal.

50e MENU

Service de 90 couverts. — Pour l'Impératrice de Russie de passage à Turin.

Turin, 11 mai 1857.

Déjeuner.	VINS.
8 Potages de quenelles de volaille. 8 Petits pâtés à la Russe et grenelli. 8 Saumons et Turbots sauce Génoise. 8 Filets de bœuf à l'Allemande.	Madère.
8 Poulardes de Paris à la Cardinal. 8 Cailles aux champignons. 8 Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges. 8 Chaud-froid de poulets aux truffes.	Château-Laffite.
8 Artichauts à l'Espagnole. 8 Haricots verts à la Française. 8 Jambons d'York à la gelée. Punch à la Romaine.	Steinberger.
8 ROTS. Dindonneaux, cresson, salade. 8 Blanc-manger de fantaisie. 8 Pains de fraises à la Portugaise.	Ch. Sillery.

8 Gâteaux de mille-feuilles à l'abricot. 8 Nougats de pistaches à la Parisienne. DESSERT. GLACES écume café et griotte.	Lacryma d'Espagne.

51e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 12 juillet 1857.

Dîner.	VINS.
Potage printanier aux quenelles de volaille. Grenelli et filets de poulets à la Maintenon. Truite sauce Genevoise. Rosbif à l'Anglaise.	Madère sec.
Chapons en chartreuse. Filets de canetons à la Provençale. Chaud-froid de pintadeau aux truffes. Fonds d'artichauts sauce Vénitienne.	Ch.-Margaux.
Salé mêlé. Punch à la Romaine. ROTS. Ortolans et Dindonneaux, cresson, salade. Bavarois d'avelines à la vanille.	Markobrunner.
Gelée macédoine de fruits au marasquin. Brioches au raisin de Corinthe. Biscuit belge au punch. Pâtisserie.	Sillerymousseux.
DESSERT. GLACE nougat.	Malaga de 1758 (99 ans).

52e MENU

Service de 60 couverts.

26 octobre 1857.

Dîner.	VINS.
Huîtres. Potage printanier au consommé. Saint-Florentin de volaille. Filet de bœuf garni de pommes de terre sauce achée.	Chablis.

Poulardes à la Financière. Timbale de macaroni à la Milanaise. Bécasses en croustade. Jambon de Westphalie aux petits pois.	Château-Laffite.
Aspic de filets de poulets à l'écarlate. Choux-fleurs sauce Suprême. Hors-d'œuvre, salé et mortadelle. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Cailles et salade de truffes blanches. Macédoine de fruits au champagne. Pâtisserie (corbeilles).	Champagne.
Dessert. Glaces { Biscuit vanille. Fruits assortis.	Hermitage paille.

53e MENU

Service de 50 couverts.

Chambéry, 31 août 1857.

Dîner.	Vins.
Potage à la Julienne. Saint-Florentin de poulets et cervelles.	Ténériffe.
Truite sauce tomate. Rosbif à l'Anglaise. Dindonneaux à la Vénitienne. Fondue à la Piémontaise, truffes blanches.	Ch.-Margaux.
Noix de veau à la gelée. Haricots verts à la Française. Salé mêlé et beurre. Rots. Coqs de bruyère et Canetons, salade.	Markobrunner.
Charlotte russe aux fraises. Pâtisserie assortie.	Sillery mousseux.
Dessert. Glace vanille.	Lacryma d'Espagne.

54e MENU

Service de 70 couverts.

Chambéry, 1er septembre 1857.

Dîner.	Vins.
6 Potages macaroni à la Royale. 6 Petits vol-au-vent à la Reine et croquettes truffes.	Grenache.

6 Saumons sauce aux câpres. 6 Filets de bœuf Jardinière. 6 Chapons à la Toulouse. 6 Perdreaux aux olives. 6 Aspics de Foies gras de Strasbourg.	Ch.-Larose.
6 Cardons à la demi-glace. Melons et salé mêlé. Punch à la Romaine. 6 Rots. Pintadeaux et Poulardes, salade truffes blanches.	Steinberger.
6 Bavarois au chocolat. 6 Macédoine de fruits au marasquin. 6 Gâteaux de Compiègne au cédrat. 6 Nougats de pistaches à la Parisienne	Ai mousseux.
Dessert. Glace aux fraises.	Malvoisie de Madère.

55e MENU

Service de 70 couverts.

Chambéry, 2 septembre 1857.

Dîner.	Vins.
Potage quenelles au consommé. Croustade à la Monglas. Bécard sauce Génoise. Noix de veau à la Fermière.	Carcavello.
Dindonneaux aux truffes blanches. Cailles aux petits pois. Galantine de Perdreaux à la gelée. Artichauts à l'Anglaise.	Ch.-Léonville.
Salé et langue fumée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons et Chapons, salade. Sabayon glacé au malaga.	Liebfraumilch.
Pain de pêches à l'écarlate. Cussy à l'orange. Croquante garnie de plombière vanillée. Pâtisserie assortie (corbeilles).	Saint-Péray.
Dessert. Glace abricots.	Malvoisie de Naples.

56e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 7 octobre 1857.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à l'Écossaise. Aiguillettes, Cromoski et Grenelli sauce tomate. Loup de mer garni de filets de truites sauce Génoise.	Xérès sec.
Filet de bœuf à la Gastronome. Chapons à l'Allemande. Croustades de cailles au fumet. Blanquette de volaille à la gelée.	Ch.-Margaux.
Haricots verts à la Française. Choux-fleurs à la Milanaise. Salé mêlé et beurre monté. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Canetons sauce truffes.	Markobrunner.
Bavarois de Marrons vanillés. Gâteau Russe aux fruits. Biscuit garni au chocolat.	Sillery.
Dessert.	
Glaces { Ecume café. Ananas.	Tintilla de Rota

57e MENU

Service de 50 couverts.

Moncaglieri, 22 novembre 1857.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni au Chasseur. Grenelli et cervelles Saint-Florentin Dentice et Truite sauce Hollandaise. Filet de bœuf Financière. Chartreux de Perdreaux au fumet.	Ténériffe.
Galantine de volaille à la gelée. Artichauts sauce Vénitienne. Salé mêlé et beurre monté. Punch à la Romaine.	Saint-Estèphe.
Rots. Chapons et Bécasses, salade aux truffes blanches.	Hochheim.
Bavarois de Marrons glacés vanillés. Napolitain garni de fruits.	Aï mousseux.

Pâtisserie (corbeilles).	Xérès.
DESSERT.	
GLACE Écume vanille.	Amontillado.

58e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 8 décembre 1857.

Dîner.	VINS.
Potage de riz à la Sainte-Clotilde. Crépinettes de volaille et Cervelles. Turbot et Truite sauce Génoise. Rosbif à l'Anglaise. Poularde à la Cardinal.	Oporto reine Victoria.
Côtelettes d'Agneau petits pois. Boudins de gibier à la Périgord. Aspic de foies gras de Strasbourg. Haricots verts à la Française.	Saint-Julien.
Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Bécasses et Chapons, salade de truffes blanches.	Johannisberg.
Crème de Marrons à la vanille. Gelée d'Abricots verts à l'Orientale. Savarin à la Portugaise. Croque-en-bouche au chocolat.	Sillery. Moët, Chandon.
DESSERT. GLACE. Framboise.	Hermitage paille.

59e MENU

Service de 90 couverts. — Pour la princesse Clotilde.

Turin, 1er janvier 1858.

Dîner.	VINS.
Potage tapioca à la Romaine. Filets de merlans et rougets à la Orly. Canapé d'œufs à la Française. Saumon et Turbot sauce aux huîtres. Coulba ou pâté à la Russe. Côtelettes de loup de mer à la Périgueux.	Carcavello.
Filets de soles à la Colbert. Langouste à l'Américaine. Petits pois à l'Allemande.	Château-Laffite.

Choux-fleurs sauce Milanaise. Galantine d'anguille et beurre monté. Punch à la Romaine. Rots. Poules d'eau, salade de truffes blanches.	Steinberger.
Pouding de Diplomate au marasquin. Gelée de fantaisie. Gâteau de cédrats. Croque-en-bouche d'abricots. Pièces montées garnies de pâtisseries.	Ai mousseux.
Dessert. Glaces { Ecume chocolat vanillé. Fraises blanches.	Lacryma d'Espagne.

60e MENU

Service de 90 couverts.

Turin, 17 janvier 1858.

Dîner.	Vins.
Potage à l'Impératrice. Attereaux de ris d'Agneau et bouchées. Turbot garni de filets de truites, sauce Vénitienne. Filet de bœuf à la Montmorency. Suprême de volaille aux petits pois.	Xérès.
Perdreaux à la Piémontaise. Grenadins de filets mignons de veau garnis de macédoine. Darne de saumon au beurre de Montpellier.	Ch.-Larose.
Choux de Bruxelles à la Française. Artichauts à l'Italienne. Jambon garni de foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Poulardes, cresson, salade.	Hochheim.
Bavarois en surprise. Gelée de banane. Biscuit à la Princesse. Croque-en-bouche de marrons glacés.	Moët impérial.
Dessert. Glaces { Chantilly vanille. Ananas.	

61e MENU

Service de 90 couverts. — Pour le prince Napoléon.

Turin, 27 janvier 1858.

Dîner.	Vins.
Potage petits pois à la Française. Aiguillettes, crêtes e cervelles Villeroy.	Marsala.

Loup de mer garni de filets de Truite sauce Portugaise. Noix de veau à la Belge. Poulardes à l'Ambassadrice. Salmis de Bécasse aux champignons. Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges. Mayonnaise de filets de soles. Haricots verts à l'Anglaise. Cardons à la moelle.	Markobrunner.
Galantine garnie de saumon à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons de Rouen et Poulets garnis de filets de lièvre piqués, sauce truffes blanches. Crème de cerises à la Sainte-Clotilde.	Sillery mousseux.
Gelée d'ananas au Champagne. Gâteau Russe aux avelines. Mille-feuilles à l'abricot.	Château-Latour.
Dessert.	
Glaces { Crème de toron. Framboise.	Malaga très-vieux.

62e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 1er février 1858.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la Napolitaine. Filets de poulets à la Maintenon, Grenelli Saint-Florentin. Turbot et Dentice sauce homard. Rosbif à l'Anglaise.	Arinto.
Chapons à la Piémontaise. Cailles garnies de macédoine. Filets de Truite à la Périgord. Chaud-froid de filets de sarcelles à la gelée.	Ch.-Margaux.
Artichauts à la Barigoule. Petits pois à la Française. Foies gras et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Poulardes bardées et Pintades piquées, salade.	Steinberger.
Charlotte russe framboisée. Gelée d'oranges au curaçao. Panake à l'Américaine. Nougat à la Parisienne.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Chocolat crème vanille. Groseille.	Malvoisie de Madère.

63e MENU

Service de 50 couverts. — Pour le Prince Napoléon.

Turin, 8 février 1858.

Dîner.	VINS.
Potage d'orge à la Princesse. Cromoskis et Croustades à la Monglas. Turbot garni de filets de soles à la Vénitienne. Filet de bœuf à la Française.	Madère sec.
Poulardes à la Gastronome. Côtelettes de Perdreaux au chasseur. Boudins de Poulets aux petits pois. Salade de Saumon à la Parisienne.	Ch.-Léonville.
Haricots verts à l'Anglaise. Asperges sauce Hollandaise. Hure de sanglier à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
ROTS. Faisans et Bécasses, sauce truffes blanches. Crème de marrons glacés à la vanille. Macédoine de fruits au crémant. Gâteau d'ananas à la Brésilienne. Croquante au chocolat garnie de pâtisseries. DESSERT. GLACES { Crème noisettes. Pêches.	Moët impérial. Muscat de Sétubal.

64e MENU

Service de 90 couverts. — Pour le mariage du prince Napoléon.

Turin, 15 février 1858.

Dîner.	VINS.
Potage tapioca aux quenelles de volaille. Canetons de volaille à la Russe et Villeroy de ris de veau. Saumon et Turbot garnis sauce Italienne.	Ténériffe.
Noix de veau à la Provençale. Poulardes du Mans à la Jardinière. Croustades de cailles au fumet. Filets de Poulets à la Royale.	Médoc, Saint-Julien.
Aspic de foies gras à la Régence. Cardons à la Piémontaise. Choux de Bruxelles à l'Allemande. Jambon d'York et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine.	Hochheim.

Rots. Faisans et Bécasses, cresson, salade. Bavarois de pêches à l'Impératrice. Gelée de banane à l'Indienne. Baba au vin de Malaga (sirop). Biscuit garni de crème d'angélique.	Sillery mousseux
Pâtisseries assorties (corbeilles). Dessert. Glaces { Ecume au chocolat. Mandarine.	Pajareta.

65e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 18 mai 1858.

Dîner.	Vins.
Potage à l'Impératrice. Grenelli, bouchées et crêtes Villeroy. Turbot et loup de mer garnis de filets de Truite sauce Génevoise.	Xérès sec.
Filet de bœuf à la Provençale. Dindonneaux à la Périgueux. Cailles aux petits pois. Quenelles de volaille à l'Allemande.	Château-Laffite retour des Indes.
Mayonnaise de homard à la gelée. Petites courges à la Milanaise. Pain de crème d'asperges garni de pointes. Jambon d'York à la gelée. Punch à la Romaine.	Steinberger.
Rots. Canetons et Poulets nouveaux, salade. Suédoise de pêches garnie de fraises. Gelée d'ananas au Champagne. Gâteau Russe aux avelines. Biscuit garni glacé au chocolat.	Moët impérial.
Dessert. Glace Crème vanille et framboise.	Malaga très-vieux.

66e MENU

Service de 60 *couverts.*

Alexandrie, 25 mai 1858.

Dîner.	Vins.
Potage tortue à la Sarde. Grenelli et côtelettes d'agneau Villeroy. Turbot garni de filets de loup de mer sauce hollandaise et merlans.	Oporto sec.

Filet de bœuf à la Française. Cailles à la Royale. Filets de poulets à la Fermière. Aspic de foies gras en Bellevue.	Ch.-Laffite.
Fonds d'artichauts à la Lyonnaise. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Dindonneaux, cresson, salade.	Steinberger.
Sabayon glacé au malaga. Gelée marasquin. Biscuit Flamand aux fraises. Savarin au cédrat.	Moët impérial.
DESSERT.	
GLACES { Crème vanille. Framboise.	Muscat de Sétubal.

67e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 4 décembre 1858.

Dîner (*gras et maigre*).	VINS.
Potage macaroni à la Napolitaine. Potage tapioca à la Romaine. Grenelli et Crépinettes à la Piémontaise. Petites timbales de merlans à la Russe. Saumon et Turbot sauce aux huîtres.	Xérès sec.
Filet de bœuf à la Française. Poulardes à la Toulouse. Filets de soles à la Cardinal. Salmis de cailles à la Bourguignonne.	Ch.-Laffite retour des Indes.
Choux de Bruxelles à l'Allemande. Petits pois à l'Anglaise. Salade de langouste à la Parisienne. Jambon d'York et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
Rots. Bécassines et Faisans, salade truffes blanches. Pouding de Diplomate au marasquin. Gelée de Champagne crémant à l'Orientale. Gâteau de marrons crème vanille. Croque-en-bouche de fruits.	Champagne.
DESSERT.	
GLACES { Chantilly au café. Framboise.	Hermitage paille.

68e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 1er janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage quenelles de volaille aux petits pois. Filets de Poulets à la Maréchale et Cromoski de cervelles. Turbot et Truite à la Régence. Rosbif à l'Anglaise.	Marsala.
Chapons à la Romaine. Salmis de Bécasses aux truffes. Darne de saumon à la Provençale. Cardons à la Piémontaise.	Côte-Rôtie.
Fonds d'artichauts sauce Vénitienne. Galantine d'anguilles et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Poulardes, salade. Bavarois de pêches à la Duchesse.	Steinberger.
Gelée de marasquin à la Portugaise. Savarin à l'angélique. Gâteau d'avelines au café.	Ch. Cliquot.
Dessert. Glaces { Framboise, Crème vanille.	Xérès de la Pajareta.

69e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 16 janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage tortue à la Française. Crêtes à la Villeroy et bouchées à la Reine. Truite garnie de loup de mer sauce homard. Filet de bœuf à la Gastronome. Poulardes à l'Allemande. Cailles à la Périgord.	Xérès sec.
Mayonnaise de filets de soles à la gelée. Haricots verts à la Lyonnaise. Petits pois à l'Anglaise. Jambon et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine.	Ch.-Laffite 1831.

Rots. Perdreaux rouges, poulets, salade, truffes blanches.	Hochheim.
Sabayon glacé au Malaga.	
Gelée de bananes à l'Indienne.	Fleur d'Aï.
Cussy au chocolat.	
Croquante d'abricots.	
Dessert.	
Glaces { Chantilly au café. Groseille.	Lacryma de Sardaigne.

70e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 18 janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à l'Ecossaise.	Malvoisie d'Espagne.
Grenelli et aiguillettes à la Saint-Florentin.	
Turbot et saumon sauce Portugaise.	
Noix de veau à la Jardinière.	
Faisans à la Piémontaise.	Nuits.
Côtelettes d'agneau à la Toulouse.	
Galantine de volaille à la gelée.	
Artichauts fines herbes.	
Cardons à la Rossini.	Steinberger.
Saucisson et mortadelle, gelée.	
Punch à la Romaine.	
Rots. Chapons et Bécasses, salade.	
Bavarois au café.	
Gelée d'ananas à la Montmorency.	Sillery, Moët et Chandon.
Biscuit Polonais.	
Gâteau de mille-feuilles.	
Dessert.	
Glaces { Ecume crème chocolat. Cerises garnies.	Lacryma d'Espagne.

71e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 20 janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage quenelles de volaille au Consommé.	Arinto.
Croustades à la Monglas et croquettes écarlates.	
Morone et Turbot garnis sauce Hollandaise.	
Rosbif à l'Anglaise.	
Côtelettes de filets de poulets aux petits pois.	

Filets de bécasses aux truffes. Salade de filets de truites à la Parisienne. Haricots verts maître d'hôtel.	Ch.-Laffite, retour des Indes.
Foies gras et jambon à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Poulardes et Perdreaux piqués, cresson.	Markobrunner.
Gelée de framboise au marasquin. Savarin aux avelines.	Aï, Moët et Chandon.
Dessert.	
Glaces { Crème de vanille. Cédrat de Florence.	Tintilla de Rota.

72e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 23 janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage printanier à la Royale. Attereaux de ris d'agneau et rissoles de volaille. Turbot garni de filets de dentice sauce Hollandaise aux câpres.	Marsala.
Tête de veau en tortue. Cailles gratinées à l'Allemande. Chaud-froid de poulets aux truffes à la gelée. Artichauts à la Barigoule.	Hermitage rouge.
Cardons à la moelle sauce Suprême. Foies gras et jambon à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Bécassines, salade. Crème marrons à la vanille.	Johannisberg.
Gelée de cerises. Biscuit à la Duchesse. Napolitain garni de fruits au Frontignan.	Ch. Cliquot.
Dessert.	
Glaces { Crème café. Abricots.	Malvoisie de Madère.

73e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 27 janvier 1859.

Dîner.	Vins.
Potage tapioca à la Reine. Petits coulbas à la Russe et grenelli. Turbot garni de dentice sauce Cardinal. Filet de bœuf au chasseur.	Carcavello.

Poularde à la Piémontaise. Mayonnaise de cervelles à la gelée. Haricots verts à l'Anglaise. Petits pois à la Française.	Volnay.
Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux rouges et Poulets, salade. Bavarois au chocolat praliné.	Markobrunner.
Suédoise de pêches. Brioche au Corinthe. Gâteau Brésilien.	Sillery.
DESSERT. GLACES { Crème à la vanille. Fraise.	Hermitage paille.

74e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 6 mars 1859.

Dîner.	VINS.
Potage de profiteroles à la Régence. Filets de grives à la Valençay et grenelli. Turbot garni de truites à la Rothschild. Filet de bœuf à la Financière. Grenadins de Poulets à la chicorée.	Xérès sec.
Timbale de ris d'agneau au Suprême. Petits pains de foies gras à la Reine, garnis de gelée. Artichauts à l'Espagnole.	Nuits.
Asperges sauce Milanaise. Galantine de sanglier à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués et Poulardes bardées, salade.	Hochheim.
Pouding de bananes à la Moderne. Gelée de groseilles blanches. Gâteau Russe garni de crème marrons vanillée. Croque-en-bouche de massepain aux pistaches. DESSERT. GLACES { Nougat. Framboise.	Fleur de Sillery.

75e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 15 juillet 1859.

Dîner.	Vins.
Potage aux quenelles de volaille. Grenelli, rissoles et crêtes Villeroy. Truite garnie sauce Hollandaise. Filet de bœuf Jardinière.	Xérès sec.
Dindonneaux sauce tomate. Filets de canetons aux petits pois. Darne d'esturgeon à la Provençale. Haricots verts à la maître d'hôtel. Noix de veau à la gelée garnie de salé.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Pintadeaux, salade. Bavarois d'abricots. Pâtisseries.	Sillery, duc de Montebello.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Framboise.	Hermitage paille.

76e MENU

Service de 70 *couverts. — Pour le maréchal Vaillant.*

Milan, 8 août 1859.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la Duchesse. Rissoles et filets de Poulets Villeroy. Esturgeon garni de filets de truite sauce tomate. Rosbif à l'Anglaise.	Xérès sec.
Dindonneaux aux truffes blanches. Pâtés chauds à la Toulouse. Galantine à la gelée. Petits pois à l'Anglaise. Saucisson et beurre monté.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Cailles aux croûtons, salade. Sabayon glacé au Malaga. Gelée d'orange. Gâteau de mille-feuilles. Nougat à la Parisienne.	Sillery, Moët.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Framboise.	Lacryma d'Espagne.

77e MENU

Service de 80 couverts. — Pour le maréchal Vaillant.

Milan, 9 août 1859.

Dîner.	Vins.
Potage croûtes au pot au jus de daim. Saint-Florentin de cervelles et rissoles au gratin. Noix de veau Jardinière. Canetons aux olives. Cailles aux concombres.	Arinto.
Blanquette de volaille aux truffes. Flans de brocolis à la demi-glace. Jambon et saucisson.	Bordeaux. Madère.
Punch à la Romaine. Rots. Grives garnies de cresson, salade. Bavarois au chocolat.	Hochheim.
Gelée de cerises à la Russe. Biscuit à la Polonaise. Croquante d'abricots.	Champ. Aï.
Dessert. Glaces { Crème noisettes. Groseille.	Muscat de Sétubal.

78e MENU

Service de 60 couverts.

Monza, 9 août 1859.

Déjeuner.	Vins.
Potage à la Reine. Petits pâtés et grenelli. Noix de veau à la chicorée. Epigramme de poulets à la Financière.	Oporto, reine Victoria.
Quartier de Daim sauce groseille. Riz garni de truffes blanches. Pain de brocolis à l'Espagnole. Langue et saucisson monté.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Chapons et salade. Gelée au marasquin. Pâtisseries assorties.	Sillery.
Dessert. Glaces { Crème cannelle. Pêche.	Malaga.

79e MENU

Service de 130 couverts. — Pour le maréchal Vaillant et la fête de Napoléon III.

Milan, 15 août 1859.

Déjeuner-Dîner.	VINS.
12 Potages d'orge à l'Ecossaise.	
12 Saint-Florentin de ris de veau et rissoles de volaille.	Carcavello.
12 Esturgeons garnis de filets de truites sauce Génevoise.	
12 Filets de bœuf à la Godard.	
12 Grenadins de Daim sauce chevreuil.	
12 Dindonneaux à la daube.	Chambertin.
12 Haricots verts à l'Anglaise.	
12 Jambons et saucissons à la gelée.	
Punch à la Romaine.	
12 Bavarois café.	Aï.
12 Pâtisseries assorties (corbeilles).	
DESSERT.	
GLACES { Crème vanille. Framboise.	Muscat de Sétubal.

80e MENU

Service de 60 couverts.

Milan, 3 septembre 1859.

Dîner.	VINS.
8 Potages macaroni à la Royale.	
8 Petits vol-au-vent à la Reine, grenelli et croquettes ris de veau.	Montrachet.
8 Truites garnies d'esturgeon et pommes de terre, sauce Hollandaise.	
8 Filets de bœuf à la Provençale.	
8 Dindonneaux aux truffes blanches.	
8 Cailles aux petits pois.	Ch.-Lafitte.
8 Salades de volaille à la gelée.	
8 Haricots verts à l'Anglaise.	
8 Jambons et saucissons à la gelée.	
Punch à la Romaine.	
8 ROTS. Canetons et Pintadeaux, cresson.	Markobrunner.
8 Bavarois au chocolat.	
8 Gelées macédoine aux fruits au marasquin.	

8 Biscuits à la Chantilly vanillés. 8 Pâtisseries assorties (corbeilles).	Sillery.

DESSERT.

GLACES { Crème café. Framboise.	Tintilla de Rota.

81e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 15 septembre 1859.

Dîner.	VINS.
8 Potages quenelles de volaille aux petits pois. 8 Cromoski et croustades à la Monglas. 8 Truites garnies de filets de perches Villeroy, sauce Génoise.	Ch.-Yquem.
8 Rosbifs à l'Anglaise. 8 Faisans à la Sarde. 8 Filets de Poulets à la Française. 8 Canetons à la daube.	Clos-Vougeot.
8 Asperges à la Milanaise. 8 Jambons et saucissons à la gelée. Punch à la Romaine. 8 ROTS. Cailles et Chapons, salade. 8 Charlottes de pêches à la Russe.	Liebfraumilch.
8 Gelées au curaçao. 8 Savarins à l'Angélique. 8 Gâteaux d'avelines au café.	Aï mousseux.

DESSERT.

GLACES { Crème vanille. Ananas.	Oporto.

82e MENU

Service de 80 couverts.

Turin, 1er janvier 1860.

Dîner.	VINS.
8 Potages de profiteroles au tapioca. 8 Grenellis, crête Villeroy et bouchées à la Reine. 8 Truites garnies de filets de soles et loup de mer, sauce aux huîtres.	Arinto.
8 Rosbifs à l'Anglaise. 8 Côtelettes de cailles garnies de macédoine de légumes. 8 Filets de venaison à la Piémontaise.	Ch.-Laffite.

8 Aspics de foies gras de Strasbourg. 8 Artichauts Barigoule. 8 Asperges sauce Milanaise. 8 Jambons et saucissons à la gelée.	Johannisberg.
Punch à la Romaine. 8 Rots. Faisans et Poulardes, cresson, salade. 8 Crèmes de marrons glacés vanille. 8 Gelées au Champagne garnies de pêches. 8 Babas au Malaga.	Champagne.
8 Biscuits à la Duchesse. Dessert. Glaces { Crème noisette. Framboise.	Malvoisie de Madère.

83e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 8 février 1860.

Dîner.	Vins.
4 Potages de santé à la Régence. 4 Filets de grives à la Maintenon et cromoski. 4 Turbots garnis de filets de truites sauce Génoise. 4 Noix de veau à la Provençale. 4 Faisans à la Piémontaise.	Marsala Woodhouse.
4 Grenadins de Poulets à la Pompadour. 4 Salades de homard à l'Américaine. 4 Cardons aux truffes blanches. 4 Artichauts sauce Vénitienne. 4 Hures de sanglier à la gelée.	Ch.-Margaux.
Punch à la Romaine. 4 Rots. Bécasses et Poulardes, salade. 4 Bavarois en surprise. 4 Suédoises de fruits à la Moderne.	Markobrunner.
4 Gâteaux camélia. 4 Nougats aux pistaches.	Moët crémant.
Dessert. Glace Ecume de chocolat à la vanille.	Malvoisie de Madère.

84e MENU

Service de 70 *couverts.*

Milan, 20 février 1860.

Dîner.	Vins.
8 Potages d'orge à l'Allemande. 8 Grenelli et crêtes à la Villeroy. 8 Esturgeons garnis de filets de truites sauce Cardinal.	Madère sec.

8 Côtelettes à la Dreux. 8 Filets de Poulets à la Toulouse. 8 Salmis de Perdreaux aux truffes. 8 Mayonnaises de cervelles à la gelée.	Bourgogne. Clos-Vougeot.
8 Asperges sauce Milanaise. 8 Mortadelles et Saucissons à la gelée. Punch à la Romaine 8 Rots. Bécasses et Pintades, salade. 8 Crèmes de fantaisie.	Steinberger.
8 Gelées d'abricots verts au marasquin. 8 Gâteaux Russes garnis de macédoine de fruits. 8 Napolitains d'avelines.	Sillery mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Crème noisette. Framboise.	Guinda.

85e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 19 février 1860

Dîner.	VINS.
8 Potages tête de Cerf à l'Anglaise. 8 Croquettes de foies de gras et Coulba russe. 8 Saumons du Rhin garnis de filets de soles, sauce aux huîtres. 8 Rosbifs à la Française.	Ténériffe.
8 Chapons à la Jardinière. 8 Cailles aux petits pois. 8 Bigarré de noix de veau à la gelée. 8 Artichauts à la demi-glace.	Ch.-Margaux.
8 Salés et Jambons de Strasbourg. Punch à la Romaine. 8 Rots. Faisans et Poulets, salade.	Johannisberg.
8 Bavarois au café. 8 Gelées d'oranges au curaçao. 8 Gâteaux de Compiègne au cédrat. 8 Candis d'abricots à la Moderne.	Champagne crémant.
DESSERT.	
GLACES { Ecume de chocolat. Macédoine de fruits.	Pedro Ximenès.

86e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 22 février 1860.

Dîner.	Vins.
Potage de Faisans à la Chasseur. Aiguillettes et cervelles à la Saint-Florentin. Turbot garni de filets de loup de mer sauce Italienne.	Oporto sec.
Jambon d'York à la Belge. Côtelettes d'agneau, macédoine. Aspic de foies gras de Strasbourg. Cardons à la Rossini.	Ch.-Latour.
Bondiole et Saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Chapons, salade. Pouding à l'Impératrice.	Markobrunner.
Gelée de génépi des Alpes garnie de pêches. Savarin à l'angélique. Gâteau Brésilien.	Aï crémant.
Dessert.	
Glaces { Ecume au café. Fraises.	Cipro Limissio.

87e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 26 février 1860.

Dîner.	Vins.
8 Potages de Ravioles à la Génoise. 8 Maréchales de volaille et Canetons. 8 Rosbifs à l'Anglaise. 8 Filets de Faisans à la Royale.	Carcavello.
8 Boudins à la Vénitienne. 8 Chaud-froid de Poulets au Champagne. 8 Artichauts à la Hollandaise. 8 Asperges sauce demi-glace. 8 Mortadelles et Saucissons à la gelée.	Saint-Estèphe.
Punch à la Romaine. 8 Rots. Quartiers de sanglier sauce chevreuil, salade.	Liebfraumilch.
8 Sabayons glacés. 8 Gelées de bananes. 8 Biscuits à la Duchesse. 8 Croque-en-bouches d'oranges.	Sillery crémant.

DESSERT.

GLACES	Crème chocolat. Pêches et oranges.	Hermitage paille.

88e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 18 mars 1860.

Dîner.	VINS.
4 Potages à l'Impératrice. 4 Cromoski, grenelli et croustades Monglas. 4 Roshifs à la Française, sauce Madère. 4 Poulardes à la Provençale. 4 Filets mignons de veau à la Nivernaise.	Xérès de la Pajareta.
4 Côtelettes de volaille à la Cardinal. 4 Aspics de foies gras à la Moderne. 4 Cardons sautés aux truffes. 4 Petits pois à la Gastronome.	Romanée Conti. Bourgogne.
4 Mortadelles et saucissons à la gelée. Punch à la Romaine. 4 ROTS. Perdreaux et Grives bardés, salade. 4 Poudings de bananes.	Johannisberg.
4 Suédoises de fruits à la Cavour. 4 Cussy au chocolat. 4 Mille-feuilles à l'abricot.	Sillery crémant.

DESSERT.

GLACES	Crème café. Framboises.	Hermitage paille.

89e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 22 mars 1860.

Dîner.	VINS.
Potage macaroni à la Rossini. Attereaux de palais de bœuf et petites pâtes à la Sarde. Noix de veau garnie de macédoine de légumes. Jambon de Strasbourg à la Diplomate.	Oporto sec 1815.
Crépinettes de filets de grives à la Carignan. Epigrammes d'agneau à la chicorée. Suprême de volaille à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise. Asperges de Gênes sauce Hollandaise.	Ch.-Margaux.

Foies gras et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Chapons, salade. Crème de marrons à la vanille. Gelée à l'alkermès à la Florentine.	Markobrunner.
Gâteau à la Mexicaine au marasquin. Croque-en-bouche de fruits. Dessert. Glaces { Crème d'avelines. Fruits mêlés.	Sillery grand mouss.

90e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 16 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage quenelles de volaille au consommé. Aiguilettes, grenelli, petits vol-au-vent à la Reine. Ombrine garnie sauce Romaine. Filet de bœuf à la Jardinière.	Ch.-Yquem.
Canetons à la Provençale. Côtelettes d'agneau à la Toulouse. Aspic de foies gras de Strasbourg à la gelée. Petits pois à l'Anglaise.	Ch.-Laffite.
Jambon d'York à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Poulets nouveaux et gibier, salade. Crème de marrons glacés.	Hochheim.
Gelée de Dantzick garnie de fraises. Cussy à l'orange. Gâteau d'avelines au café.	Bouzy mousseux.
Dessert. Glaces { Crème de vanille. Framboise.	Hermitage paille.

91e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 18 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage de profiteroles à la Régence. Gimblettes et cromoski aux truffes. Figaro garni de filets de soles, sauce Hollandaise aux câpres.	Madère.

Noix de veau à l'Anglaise. Côtelettes de filets de pigeons aux petits pois. Perdreaux aux olives. Salade de homard à la Parisienne.	Grenache.
Fonds d'artichauts à l'Espagnole. Pain d'asperges à la Duchesse. Saucisson et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine.	Heiston.
Rots. Dindonneaux au cresson. Bavarois au chocolat. Suédoise de pêches à la Florentine. Savarin à l'angélique. Candis d'abricots.	Fleur de Sillery.
Dessert. Glaces { Crème au toron. Groseille.	Cop. de Constance.

92e MENU

Service de 60 *couverts.*

Pise, 20 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la Napolitaine. Saint-Florentin de cervelles et croquettes aux truffes. Turbot sauce tomate et hollandaise.	Madère.
Rosbif à la Française. Filets de poulets à la Flamande. Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.	Bordeaux.
Canetons à la daube. Haricots verts à l'Anglaise. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués, salade et cresson.	Champagne.
Sabayon au Malaga, glacé. Pâtisserie.	Muscat de Syracuss.
Dessert et Glaces.	

93e MENU

Service de 60 *couverts.*

Arezzo, 23 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage petites pâtes de Florence aux petits pois. Grenelli, cervelles Saint-Florentin et Rissoles. Poisson de mer garni sauce Anglaise.	Madère.

Noix de veau aux épinards. Poulets à l'estragon. Becfigues au riz aux truffes. Galantine à la gelée. Artichauts à la demi-glace.	Ch.-Laffite.
Langue et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Pluviers et Poulets, cresson. Gelée de marasquin. Pâtisseries.	Champagne.
Dessert et Glaces.	Lacryma Christi.

94e MENU

Service de 60 couverts.

Lucque, 25 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage de santé au consommé. Aiguillettes de poulets Villeroy et petits pâtés. Poisson de mer sauce Bordelaise. Filet de bœuf à la Financière.	Carcavello.
Côtelettes de volaille à la macédoine. Grenadins de venaison purée tomate. Dindonneaux à la daube. Choux-fleurs à la Milanaise.	Ch.-Laffite.
Saucisson et jambon à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons et Bécassines, salade. Génoise aux cerises. Pâtisseries.	Champagne.
Dessert et Glaces.	Muscat de Madère.

95e MENU

Service de 60 couverts.

Sienne, 26 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni au consommé. Petits vol-au-vent au salpicon et grenelli. Poisson de mer garni sauce Hollandaise, cornichons. Longe de bœuf garnie de petites carottes et pommes de terre. Poulets sauce Vénitienne.	Chablis.

Epigrammes d'agneau à la Piémontaise. Mayonnaise de cervelles à la gelée. Petits pois à l'Anglaise. Langue fumée et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine.	Ch.-Laffite.
Rots. Pigeons romains, cresson. Pêches à la Condé. Pâtisseries assorties.	Aï mousseux.
Dessert et Glaces.	Tintilla de Rota.

96e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 29 avril 1860.

Dîner.	Vins.
Potage tapioca à la Reine. Villeroy d'aiguillettes et croquettes. Turbot garni sauce Vénitienne. Noix de veau à la Duchesse. Cailles à la Milanaise aux pointes d'asperges.	Canarie.
Grenadins de daim sauce chevreuil. Filets de poulets à la Russe. Artichauts à l'Anglaise.	Château-Laffite.
Laitues garnies de petits pois à la Française. Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Bécassines et Pintades, cresson.	Johannisberg.
Bavarois vanillé garni de fraises. Gelée garnie d'abricots verts au Champagne. Biscuit à la Polonaise. Nougat à la Parisienne.	Fleur de Sillery.
Dessert. Glaces { Crème chocolat. Framboise.	Tokay.

97e MENU

Service de 70 *couverts.*

Bologne, 2 mai 1860.

Dîner.	Vins.
Potage riz aux pointes d'asperges. Villeroy de poulets et cromoski aux champignons. Esturgeon sauce aux câpres. Filet de bœuf garni de pommes de terre et morilles.	Madère sec.

Chapons sauce Périgueux. Galantine à la gelée. Artichauts sauce Vénitienne. Petits pois à l'Allemande. Mortadelle et saucisson à la gelée.	Saint-Julien.
Punch à la Romaine. Rots. Canetons cresson, salade. Gelée de bananes mousseuse. Pâtisseries (corbeilles).	Saint-Martin mouss.
Dessert et Glaces.	Pedro Ximenès.

98e MENU

Service de 50 couverts.

Bologne, 4 mai 1860.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni au jus. Croquettes volaille et rissoles. Esturgeon garni sauce cornichons. Longe de bœuf garnie de laitues et de croûtes dorées.	Marsala.
Oies aux olives. Chapons à la daube. Petits pois à la Française.	Bordeaux.
Epaule de San-Seconde à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux et Dindonneaux, salade.	Rhin.
Pouding de semoule au citron. Pain de pommes au marasquin. Pâtisseries.	Champagne.
Dessert.	
Glace à l'orange.	Muscat.

99e MENU

Service de 60 couverts.

Gênes, 4 novembre 1860.

Dîner.	Vins.
Potage de quenelles de volaille aux légumes. Ris de veau à la Villeroy et Bouchées à la Reine. Filet de bœuf à la Française. Chapons aux truffes blanches.	Xérès.
Mayonnaise de cervelles à la gelée. Petits pois à l'Anglaise. Jambon et salé à la gelée.	Saint-Martin.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Poulets, cresson, salade.	Rhin.

Bavarois au café praliné. Gelée marasquin.	Champagne Montebello.
Pâtisseries assorties (corbeilles). DESSERT et GLACES.	Rivesaltes.

100e MENU

Service de 60 *couverts.*

Gênes, 5 novembre 1860.

Dîner.	VINS.
Potage macaroni au jus. Aiguillettes de filets de poulets et rissoles. Poisson de mer garni sauce Hollandaise. Noix de veau Jardinière. Chaud-froid de volaille à l'écarlate.	Xérès.
Artichauts à l'Espagnole. Epaule de San-Seconde à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Bécasses et Poulardes, sauce aux truffes blanches.	Ch.-Laffite.
Crème de marrons glacés vanillés. Macédoine de fruits au curaçao. Pâtisseries assorties (corbeilles).	Crémant impérial.
DESSERT. GLACES variées.	Muscat de Lunel.

101e MENU

Service de 60 *couverts.*

Gênes, 6 novembre 1860.

Dîner.	VINS.
Potage à la Reine. Croquettes de ris de veau et poulets Saint-Florentin. Poisson de mer garni, sauce tomate et Hollandaise.	Chablis.
Rosbif à l'Anglaise. Perdreaux aux truffes blanches. Haricots verts maître d'hôtel. Jambon à la gelée.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. ROTS. Pintades piquées, salade Russe. Bavarois au chocolat. Génoise garnie de fruits.	Champagne Moët et Chandon.

Pâtisseries assorties (corbeilles). DESSERT. GLACE de fantaisie.	Rivesaltes.

102e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 1er janvier 1861.

Dîner.	VINS.
Potage macaroni à la Royale. Filets de poulets Villeroy et Bouchées. Turbot et truite sauce Vénitienne. Rosbif à l'Anglaise. Poulardes à la Périgord.	Haut Sauterne.
Salmis de bécasses au champagne. Mayonnaise de soles et homard. Artichauts à la Lyonnaise. Haricots verts à la Fermière.	Château-Laffite
Jambon d'York et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Faisans piqués et Cailles bardées, salade aux truffes blanches.	Hochheim.
Pain de pêches à la Montmorency. Gelée d'eau-de-vie de Dantzick. Gâteau d'avelines à la Chantilly. Croque-en-bouche d'orange.	Champ. impérial.
DESSERT. GLACES { Framboise. Chocolat vanillé.	Hermitage paille.

103e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 19 janvier 1861.

Dîner.	VINS.
Potage printanier aux quenelles de volaille. Attereaux de palais de bœuf et rissoles. Turbot et truite sauce Italienne. Noix de veau à la Provençale. Filets de faisans à la Valençay.	Haut Sauterne.
Darne d'esturgeon au madère. Côtelettes d'agneau à la Bretonne. Salade de filets de poulets à la Parisienne. Cardons à la moelle.	Ch.-Margaux.

Mortadelle et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux rouges, Poulardes garnies de venaison, cresson.	Johannisberg.
Bavarois de fraises historié. Gelée de marasquin à l'Orientale. Cussy au chocolat. Candi d'abricots.	Champagne rosé crémant.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Groseille.	Cap de Bonne-Espér.

104e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 12 février 1861.

Dîner.	Vins.
Potage de santé à la Royale. Cromoski et petits pâtés à la Sarde. Esturgeon garni, sauce Génoise. Filet de bœuf à la Piémontaise. Jambon d'York aux petits pois.	Ténériffe.
Perdreaux à la Chasseur. Salade de homard à la Russe. Artichauts sauce Vénitienne. Asperges à la Milanaise.	Ch.-Margaux.
Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Sarcelles et Poulardes, cresson. Pouding d'ananas à la Prussienne.	Hochheim.
Biscuit à la Polonaise. Nougat à la Parisienne.	Aï mousseux.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Framboise.	Oporto.

105e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 14 février 1861.

Dîner.	Vins.
Potage à l'Impératrice. Crêtes à la Maintenon et rissoles.	Carcavello.

Turbot et truite garnis, sauce hollandaise aux câpres. Noix de veau à l'Américaine. Filets de faisans à la Royale. Côtelettes d'agneau à la Fermière. Blanquette de volaille à l'écarlate.	Chambertin.
Artichauts à la Barigoule. Macédoine de légumes. Jambon de Zurich et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Poulets garnis de venaison, salade.	Steinberger.
Bavarois chocolat à la vanille. Gelée de groseilles vierges. Baba au madère. Gâteau d'avelines garni de fruits.	Bouzy mousseux.
Dessert. Glaces { Crème toron. Fraises.	Malvoisie de Madère.

106e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 15 février 1861.

Dîner.	Vins.
Potage quenelles de faisan au fumet. Croquettes et petits pâtés à l'Anglaise. Loup de mer garni de homard, sauce anchois. Rosbif à la Française. Chapons sauce aux truffes blanches Piémontaise. Filets mignons de daim aux champignons.	Xérès sec.
Mayonnaise de cervelles à l'Italienne. Choux-fleurs sauce Parmesan. Haricots verts à la maître d'hôtel. Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine.	Ch.-Larose.
Rots. Dindonneaux garnis de grives. Crème au café. Gelée de framboise. Biscuit glacé au chocolat (et garni). Pâtisseries assorties (corbeilles).	Liebfraumilch.
Dessert. Glaces { Crème mandarine. Ananas.	

107e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 17 février 1861.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potages d'orge perlé aux petits pois. Aiguillettes de volailles et côtelettes d'agneau Villeroy. Filets de bœuf à la Jardinière. Poulardes à la Financière.	Oporto sec.
Timbale de pigeons au fumet. Blinskis à la chicorée. Pain de gibier à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise.	Hermitage cuvé mûr.
Haricots verts à l'Allemande. Mortadelle et foies gras. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et Cailles, salade et cresson.	Markobrunner.
Bavarois rubané. Gelée au marasquin. Mille-feuilles à l'abricot. Pâtisseries assorties.	Sillery mousseux.
Dessert.	
Glaces { Ecume chocolat vanillé. Macédoine de fruits.	Pajaret.

108e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 7 avril 1861.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Tête de veau à l'Anglaise. Croquettes de palais de bœuf et croustades de volaille. Truite et turbot sauce Bordelaise. Noix de veau à la Richelieu.	Marsala Woodhouse.
Faisans à la Napolitaine. Filets de merlans à la Flamande. Aspic de foies gras de Strasbourg à la Reine. Petits pois à l'Allemande.	Hermitage mûr 1846.
Asperges sauce Princesse. Hors-d'œuvre. Galantine de chapon et jambon de Zurich. Punch à la Romaine. Rots. Venaison piquée et Poulets nouveaux.	Hochheim.

Bavarois en surprise. Pain d'abricots au marasquin. Biscuit à la Duchesse. Cornets d'abondance en Nougat.	Champagne Moët impérial.
DESSERT.	
GLACES { Crème vanille. Framboise.	Malaga 1823.

109e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 18 juillet 1861.

Dîner.	VINS.
Potage de santé à la Royale. Crêtes au salpicon et Rissoles au gratin. Loup de mer et truite sauce Génevoise. Noix de veau à la Jardinière. Dindonneaux à la Godard.	Arinto.
Cailles aux concombres. Filets de canetons à la purée de tomates. Ravigote de poulets à la gelée. Haricots verts à la maître d'hôtel.	Ch.-Margaux.
Hors-d'œuvre. Salaison et beurre monté. Punch à la Romaine. ROTS. Pintadeaux garnis d'Ortolans, cresson.	Liebfraumilch.
Bavorois de marrons à la vanille. Gelée macédoine de fruits au marasquin. Gâteau d'avelines. Croque-en-bouche d'abricots.	Aï mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Crème chocolat. Framboise.	Malvoisie d'Oporto.

110e MENU

Service de 80 *couverts.*

Turin, 21 juillet 1861.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage d'orge à l'Impératrice. Aiguillettes de volaille et cervelles Villeroy. Esturgeon et truite garnis sauce hollandaise aux câpres. Rosbif à l'Anglaise.	Xérès sec 1824.

Pintadeaux à la Périgueux. Côtelettes de pigeons à la Nivernaise. Foies gras et bigarré à la gelée. Courges à la Milanaise. Laitues garnies de macédoine.	Ch.-Laffite
Hors-d'œuvre. Saucisson et beurre monté. Punch à la Romaine. Rots. Dindonneaux et Canetons, salade.	Johannisberg.
Crème pralinée. Glacé d'abricots à la Diplomate. Compiègne au cédrat. Biscuit framboisé garni chocolat.	Aï crémant.
Dessert. Glaces { Crème toron. Groseille.	Hermitage paille.

111e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 5 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage macaroni à la Sarde. Villeroy de cervelles et Saint-Florentin de poulets. Truite et loup de mer garnis sauce Bordelaise. Filet de bœuf à la Française.	Oporto reine Victoria.
Dindonneau sauce aux truffes blanches. Côtelettes de canetons à la Flamande. Blanquette de volaille à la gelée. Haricots verts à la Française.	Hermitage
Petits pois à l'Allemande. Hors-d'œuvre. Montadelle et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine.	Markobrunner.
Rots. Perdreaux, Cailles et filets de chamois, salade. Bavarois au café. Gelée au marasquin.	Moët impérial.
Mille-feuilles garnies de fruits. Pâtisseries assorties. Dessert. Glaces { Crème vanille. Pêche.	Muscat de Sétubal.

112e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 15 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage printanier à la Royale. Grenelli et vol-au-vent à la Reine. Esturgeon garni de filets de soles, sauce homard.	Carcavello.
Filet de bœuf à la Diplomate. Poularde à l'estragon, sauce ravigote. Cailles aux pois à la Paysanne.	Ch.-Laffite.
Suprême de volaille à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre. Mortadelle et beurre monté. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Faisans et Ortolans, salade. Bavarois au café garni de marrons. Gelée d'ananas au crémant. Biscuit garni d'abricots et glacé au chocolat. Pâtisseries assorties.	Sillery mousseux.
DESSERT. GLACES { Vanille. Groseille.	Hermitage paille.

113e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 19 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage quenelles de lièvre à l'Anglaise. Boudins à la Richelieu et rissoles. Dantice garni, sauce aux huîtres.	Madère sec.
Noix de veau à la Provençale. Filets de poulets à la Velençay. Filets de canetons à la Bigarade.	Hermitage paille.
Galantine à la gelée. Laitues garnies de petits pois. Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
Rots. Perdreaux et Chapons, salade. Crème d'avelines pralinées. Gelée de génepi à l'Orientale. Gâteau Trois-Frères. Pâtisseries assorties.	Aï mousseux.

DESSERT.

GLACES	Biscuit de café. Framboise.	Grenache sec.

114e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 22 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage à l'Impératrice. Petits pâtés à la Sarde et grenelli.	Xérès sec.
Esturgeon garni sauce Genevoise. Filet de bœuf à la gastronome. Poularde à la Jardinière. Pelpotés à la Polonaise.	Ch.-Margaux.
Cailles à la Parisienne. Artichauts sauce Vénitienne. Hors-d'œuvre. Mortadelle et jambon à la gelée.	Markobrunner.
Punch à la Romaine. ROTS. Ortolans et Poulets, cresson, salade. Bavarois rubané. Gelée d'orange au curaçao. Gâteau de Compiègne au cédrat.	Grand vin Royal Dry sparkling.
Nougat aux fruits. DESSERT. GLACES { Écume chocolat. Pêche.	Tokay.

115e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 26 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage d'orge à l'Allemande. Roulades et cervelles à la Villeroy. Dentice garni de filets de merlans, sauce italienne.	Serial.
Rosbif à l'Anglaise. Perdreaux à la Périgueux. Côtelettes d'agneau à la Nivernaise. Salade de langouste à la gelée. Petits pois à la Française.	Côte-Rôtie.

Salé mêlé et beurrée monté. Punch à l'Alkermès. Rots. Poularde et Sanglier, salade. Bavarois au café Vierge.	Steinberger.
Macédoine de fruits au marasquin. Mille-feuilles à l'abricot. Pâtisseries assorties.	Moselle mousseux.
Dessert. Glaces { Crème au toron. Fraise.	Muscat de Sétubal.

116e MENU

Service de 80 couverts.

Florence, 29 septembre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage de venaison à l'Anglaise. Grenelli, cromoski et crêtes au gratin. Esturgeon garni de filets de soles, sauce Génoise. Noix de veau à la Monglas.	Canarie.
Cailles aux petits pois. Cervelles a la Vénitienne. Balotines au beurre de Montpellier. Macédoine de légumes.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Ortolans et Dindonneaux, salade.	
Bavarois en surprise. Suédoise de fruits. Baba au Malaga. Pâtisseries assorties.	
Dessert. Glaces { Crème café. Pêche.	Moët impérial

117e MENU

Service de 80 couverts.

Florence, 6 octobre 1861.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Petits nourris au consommé. Gimblettes et grenelli. Dentice et Esturgeon garnis, sauce Hollandaise aux câpres.	Xérès.

Filet de bœuf à la Flamande. Suprême de faisans aux truffes. Quenelles de volaille aux petits pois. Hure de sanglier à la gelée. Artichauts à la Barigoule.	Saint-Sauveur Bordeaux.
Hors-d'œuvre. Canapés de foies gras et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Canetons, salade.	Rudesheimer.
Bavarois à la Florentine. Chartreuse de fruits au Champagne. Gâteau belge au punch. Pâtisseries assorties (corbeilles).	Bouzy grand mousseux.
Dessert. Glaces { Chocolat praliné. Abricot.	Malvoisie de Madère.

118e MENU

Service de 60 *couverts.*

Ancône, 10 novembre 1861.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage macaroni au jus. Crêtes au gratin et rissoles aux truffes. Poisson de mer sauce au beurre d'anchois. Noix de veau à la Jardinière.	Xérès.
Faisans à la Piémontaise. Filets de venaison aux champignons. Salmis chaud-froid de bécasses. Cardons à l'Espagnole. Petits pois à l'Allemande.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Salé et Mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Chapons et Cailles, salade.	Hochheim.
Pouding de cabinet au café. Gelée de groseille. Biscuit glacé au sabayon. Napolitain garni de fruits.	Moët impérial.
Dessert. Glace crème vanille.	Sétubal.

119e MENU

Service de 80 couverts.

Turin, 1er janvier 1862.

Dîner (*Service à 8*).	Vins.
Potage de ravioles à la Française. Diablotins de palais de bœuf et grenelli. Turbot et truite sauce Genevoise. Noix de veau à la Duchesse.	Madère sec.
Jambon d'York au Chasseur. Côtelettes de poulets à la Piémontaise. Filets de sarcelles à la Parisienne. Petits pois au sucre à l'Allemande.	Hermitage.
Artichauts à l'Anglaise. Hors-d'œuvre. Foies gras de Strasbourg et mortadelle à la gelée Punch à la Romaine.	Liebfraumilch.
Rots. Faisans piqués et Cailles bardées, salade. Bavarois de Cantaloup au marasquin. Gelée d'abricots verts au crémant. Vénitien praliné au chocolat. Croque-en-bouche de fruits.	Moët impérial.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Framboise.	Alicante.

120e MENU

Service de 80 couverts.

Turin, 11 janvier 1862.

Dîner (*Service à 8*).	Vins.
Potage quenelles de volaille au consommé. Esturgeon et truite sauce homard. Rosbif à l'Anglaise. Filets de faisans à la Royale.	Oporto reine Victoria.
Côtelettes d'agneau aux petits pois. Filets de soles à la Vénitienne. Galantine de cailles à la gelée. Haricots verts à la Française.	Ch.-Laffite.
Cardons à la Printanière. Hors-d'œuvre. Jambon d'York et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et Poulardes, salade.	Hochheim.

Pouding d'ananas aux marrons glacés. Gelée d'alkermès. Biscuit à la Duchesse. Napolitain garni de fruits.	Sillery.
DESSERT.	
GLACES { Crème d'avelines. Fraise.	Hermitage paille.

121e MENU

Service de 36 *couverts. — Pour S. A. R. le prince Oscar de Suède*

Turin, 14 janvier 1862.

Dîner (*Service à* 4).	VINS.
Potage riz à l'Anglaise. Filets de soles à la Normande. Noix de veau à la gastronome. Salmis de bécasses aux truffes. Filets de pigeons à la Bretonne.	Marsala.
Blanquette de volaille à la gelée. Haricots verts à la Maître d'hôtel. Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée.	Château-Larose.
Punch à la Romaine. ROTS. Sarcelles et Pintades, cresson. Suédoise de pêches. Pâtisseries.	Aï mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Crème cannelle. Abricot.	Grenache.

122e MENU

Service de 30 *couverts. — Pour S. A. R. le prince Oscar de Suède.*

Turin, 14 janvier 1862.

Dîner (*Service à* 4).	VINS.
Potage macaroni à la Royale. Filets de truite sauce aux huîtres. Filet de bœuf à la Française. Poulardes à la Périgord.	Arinto.
Cailles aux petits pois. Galantine de faisans à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre. Jambon et foies gras à la gelée.	Ch.-Margaux.

Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et Poulets, cresson. Gelée de groseilles vierges. Pâtisseries assorties.	Grand crémant.
Dessert.	
Glaces { Crème chocolat. Pêche.	Malvoisie de Madère.

123e MENU

Service de 80 *couverts.*

Turin, 15 janvier 1862.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage d'orge à l'Allemande. Turbot et truite garnis, sauce Genevoise. Filets de veau à la Toulouse. Jambon d'York aux épinards.	Carcavello.
Filets de poulets à la Régence. Petites langues à la Flamande. Salade d'esturgeon à la Parisienne. Fonds d'artichauts à la Piémontaise. Petits pois à l'Anglaise.	Volnay.
Hors-d'œuvre. Mortadelle et saucisson à la gelée. Punch à l'Alkermès. Rots. Cailles et Pintadeaux, cresson.	Markobrunner.
Bavarois de fantaisie. Pain de Reine-Claude historié. Compiègne au cédrat. Gâteau d'avelines au café.	Champagne Verzenay.
Dessert.	
Glaces { Chocolat praliné. Cerises.	Malaga extra-vieux.

124e MENU

Service de 30 *couverts.— Pour S. A. R. le prince Oscar de Suède.*

Turin, 17 janvier 1862.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage printanier à la Royale. Loup de mer garni sauce Cardinal. Filets de bœuf garni d'olives et laitues. Croustade au Chasseur. Côtelettes d'agneau à la purée de marrons.	Xérès.

Chaud-froid de filets de poulets aux truffes. Fonds d'artichauts à la Vénitienne. Hors-d'œuvre. Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine.	Hermitage 1840.
Rots. Perdreaux et Chapons, cresson et salade. Pouding de Diplomate. Pâtisseries assorties. Dessert. Glace à l'orange.	Sillery mousseux.

125e MENU

Service de 30 *couverts. — Pour S. A. R. le prince Oscar de Suède.*

Turin, 18 janvier 1862.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage de petits nourris au jus, à l'Italienne. Turbot et truite garnis, sauce Hollandaise. Grenadins de veau à la chicorée. Quenelles de volaille aux petits pois. Bécasses aux truffes blanches.	Madère sec.
Mayonnaise de cervelles à la gelée. Choux-fleurs sauce suprême. Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à l'Alkermès.	Côte-Rôtie.
Rots. Sarcelles et Pintades piquées, cresson. Gelée de framboises. Pâtisseries assorties (corbeilles). Dessert. Glace au café.	Royal champagne.

126e MENU

Service de 70 *couverts.*

Milan, 4 mars 1862.

Dîner (*Service à* 6).	Vins.
Potage de profiteroles à la Nivernaise. Turbot à la Rothschild. Noix de veau à la Napoléon. Perdreaux à la Conti.	Madère sec.
Balotines de poulets aux petits pois. Salade de Homard à la gelée. Fonds d'artichauts à l'Ambassadrice. Asperges à la Milanaise. Hors-d'œuvre.	Château-Laffite.

Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Faisans piqués et Poulardes bardées, cresson. Chateaubriand à l'Impératrice.	Johannisberg.
Gelée de groseilles à la Brésilienne. Gorenflot à l'Angélique. Corbeille de nougat garnie de fruits.	Sillery Moët et Chandon.
DESSERT. GLACES { Crème vanille. Framboise.	Muscat d'Espagne.

127e MENU

Service de 70 *couverts.*

Milan, 6 mars 1862.

Dîner (*Service à* 6).	VINS.
Potage à la Bagration. Esturgeon à l'Anglaise. Filet de bœuf à la Beauharnais. Suprême de volaille à l'écarlate. Escalopes de levraut à la Conti.	Golden Sherry.
Galantine de poulardes au beurre de Montpellier. Choux de Bruxelles à la Hollandaise, Petits pois au sucre à l'Allemande.	Hermitage rouge.
Hors-d'œuvre. Jambon de Strasbourg à la gelée. Punch au Kirsch. ROTS. Cailles bardées et Pintades piquées, salade. Charlotte de marrons à la Royale.	Steinberger.
Gelée de pêches à la Portugaise. Trois-frères aux pistaches. Gâteau d'ananas à la Washington.	Verzenay, Moët et Chandon.
DESSERT. GLACES { Crème au toron. Groseille.	Muscat de Sétubal,

128e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 9 mars 1862.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage printanier à la Sévigné. Turbot à la Henri IV. Roulade de filets de bœuf à la Joinville. Cailles à la Monglas. Crépinettes de volaille à la chicorée.	Xérès sec de 1824.

Mayonnaise d'esturgeon à la gelée. Cardons à la Piémontaise. Artichauts à la Russe.	Ch.-Margaux.
Hors-d'œuvre. Foies gras et jambon à la gelée. Punch à l'Alkermès.	Hochheim.
Rots. Perdreaux piqués et Chapons, cresson. Bavarois de melon au marasquin. Gelée de Champagne à l'Orientale. Baba au Frontignan. Biscuit d'abricots glacé au chocolat.	Champagne Mumm.
Dessert.	
Glaces { Ecume Impériale. Macédoine à l'ananas.	Guinda.

129e MENU

Service de 70 couverts.

Gênes, 22 avril 1862.

Dîner (*Service à* 6).	Vins.
Potage croûtes gratinées aux quenelles de volaille. Escalopes de morons et merlans sauce aux câpres. Rosbif à l'Anglaise. Côtelettes de pigeons à la Fermière. Riz garni à la Milanaise.	Xérès.
Filets de veau piqués aux pointes d'asperges. Aspic de foies gras de Strasbourg. Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.	Haut-Biron.
Petits pois à l'Allemande. Hors-d'œuvre. Jambon et salé à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Poulets nouveaux et Pintades piquées, salade.	Liebfraumilch.
Bavarois au chocolat. Gelée d'orange au curaçao. Biscuit à la Duchesse garni au marasquin. Napolitain garni de Chantilly aux fraises.	Moët et Chandon.
Dessert.	
Glaces { Framboise. Crème de vanille.	Malvoisie de Madère.

130e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 3 août 1862.

Dîner (*Service à 4.*) — VINS.

Potage ravioles à la Génoise.
Escalopes de truite et d'esturgeon à la Bordelaise.
Noix de veau à la Jardinière.
Dindonneaux à la Financière.
Filets de levraut à la Bagration.
Canetons à la Portugaise.
Salade de cervelles à la Piémontaise.
Crème de céleri aux petits pois.
Haricots verts à la maître d'hôtel.
Hors-d'œuvre.
Salé mêlé et beurre monté.
Punch au Marasquin.
ROTS. Cailles et Pintadeaux, cresson.
Blanc-manger de fantaisie.
Macédoine de fruits à la Banane.
Biscuit Belge au champagne.
Gâteau d'avelines au café.
DESSERT.
GLACES { Crème vanille. Framboise.

Arinto. — Romanée Conti. — Steinberger. — Crème de Bouzy.

131e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 18 septembre 1862.

Dîner (*Service à 6*). — VINS.

Potage de choux-fleurs à l'Anglaise.
Escalopes de truite à la Piémontaise.
Filet de bœuf à la Française.
Poulardes à l'estragon.
Cailles gratinées à la Chasseur.
Côtelettes de poulet à la Flamande.
Blanquette de riz de veau à la gelée.
Cardons à la moelle.
Petits pois à l'Allemande.
Hors-d'œuvre.
Jambon et langue de Zurich.
Punch à la Romaine.
ROTS. Ortolans et Faisans, salade de truffes blanches.
Bavarois aux avelines.

Sherry. — Ch.-Margaux. — Vierstein.

Gelée d'eau-de-vie de Dantzick. Gâteau Russe garni de fruits. Mille-feuilles à l'abricot.	Champagne Mumm.
DESSERT.	
GLACES { Crème chocolat à l'Impériale. Ananas.	Muscat de l'Etna.

132e MENU

Service de 80 *couverts.*

Turin, 23 septembre 1862.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage de quenelles de faisans au fumet. Filets de dentice garnis de filets de soles, sauce Ecrevisses. Noix de veau à la Provençale. Poulardes à la Toulouse.	Carcavello.
Cailles aux petits pois. Salade de truite à la Parisienne. Pain de choux-fleurs au Parmesan. Haricots verts à la maître d'hôtel. Hors-d'œuvre. Jambon anglais à la gelée.	Ch. Mouton Bordeaux.
Punch à la Romaine. ROTS. Pintades piquées, Bécassines, salade aux truffes blanches. Crème marrons glacés à la vanille.	Johannisberg.
Gelée de fruits à l'Orientale. Savarin à l'angélique. Biscuit à la Duchesse à l'orange.	Champagne Verzenay.
DESSERT.	
GLACES { Biscuit café. Fraises.	Muscat de Sétubal.

133e MENU

Service de 80 *couverts.*

Turin, 25 septembre 1862.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage d'orge à l'Allemande. Truite garnie à la Chambord. Rosbif à l'Anglaise. Côtelettes de faisan à la Piémontaise.	Arinto.
Chapons sauce Vénitienne. Flets de chevreuil, sauce chevreuil. Pain de foies gras à la gelée.	Romanée Conti.

Cardons à la demi-glace. Laitues aux petits pois. Hors-d'œuvre. Jambon d'York à la gelée. Punch au Marasquin.	Markobrunner.
Rots. Cailles et Poulets, salade. Blanc-manger rubané. Baba au malaga. Gâteau d'avelines pralinées.	Champagne crémant.
Dessert. Glaces { Crème de noisette. Pêche.	Guinda.

134e MENU

Service de 90 *couverts. — Mariage de la reine de Portugal.*

28 septembre 1862.

Dîner (*Service à* 10).	Vins.
Potage ravioles à la Génoise. Loup de mer sauce Romaine. Noix de veau à la Diplomate.	Madère sec.
Filets de poulets écarlates à la chicorée. Crépinettes de levraut sauce tomate. Filets de truite aux champignons.	Ch.-Laffite.
Hure de sanglier à la gelée. Crème de céleri au velouté. Macédoine de légumes. Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée.	Rudesheimer.
Punch à l'Alkermès. Rots. Faisans piqués et Bécassines, salade aux truffes blanches. Bavarois de pêches aux pistaches. Gelée d'Alkermès. Cussy glacé vanille. Croquante à l'abricot.	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Ecume chocolat. Abricots.	Tintilla de Rota.

135e MENU

Service de 80 *couverts. — Mariage de la reine de Portugal.*

28 septembre 1862.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage macaroni à la Royale. Escalopes de filets de poisson, sauce aux câpres.	Ténériffe.

Filet de bœuf garni de légumes, sauce madère. Poulardes sauce Ravigote.	Bordeaux.
Gélinottes sauce aux truffes blanches. Côtelettes de poulets à la purée de tomates. Noix de veau à la gelée.	Ch.-Saint-Estèphe.
Haricots verts à l'Anglaise. Petits pois au sucre. Hors-d'œuvre. Langue de Zurich et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine.	Liebfraulmich.
Rots. Cailles et Canetons, cresson, salade. Bavarois au café. Gelée au marasquin. Nougat à la Parisienne. Biscuit au chocolat.	Aï grand mousseux.
Dessert. Glaces { Crème vanille. Framboise.	Muscat de Sétubal.

136e MENU

Service de 60 *couverts.*

27 octobre 1862.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage macaroni à la Sarde. Filets de truite sauce Bordelaise. Rosbif à l'Anglaise. Chapons sauce Ravigote. Salmis de Bécasses aux truffes.	Xérès sec.
Côtelettes d'agneau aux petits pois. Foies gras de Strasbourg à la gelée. Cardons à l'Espagnole. Brocoli à la Milanaise. Hors-d'œuvre. Mortadelle et salé à la gelée.	Ch.-d'Issac.
Punch à la Romaine. Rots. Cailles, Pintades et Chamois, salade de truffes blanches.	Hochheim.
Bavarois au chocolat. Gelée de bananes. Cougloff à l'Allemande. Biscuit au marasquin garni de framboises.	Sillery gr. mousseux.
Dessert. Glaces { Crème au café. Groseille.	Muscat d'Espagne.

137e MENU

Service de 70 couverts.

Plaisance, 11 novembre 1862.

Dîner (*Service à 6*).	Vins.
Potage de santé aux légumes. Esturgeon garni d'anguilles à la Russe. Filet de bœuf à la Parisienne. Salmis de bécasses aux truffes. Côtelettes de poulets, purée de marrons.	Sherry.
Aspic de foies gras de Toulouse. Choux-fleurs sauce Milanaise. Haricots verts maître d'hôtel. Hors-d'œuvre. Bondiolle et salé à la gelée.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Chapons et Grives, salade et cresson. Crème pralinée à la vanille. Gelée de marasquin aux pistaches. Biscuit à la Duchesse.	Champagne Mumm.
Dessert. Glaces { Crème café. Fraise.	Malvoisie de Madère.

138e MENU

Service de 70 couverts.

Bologne, 12 novembre 1862.

Dîner (*Service à 6*).	Vins.
Potage d'orge au coulis de volaille. Croquettes et petits pâtés au salpicon. Noix de veau (garniture de voyage). Filets d'oies et de paons sauce Périgueux.	Sherry pale.
Chapons aux champignons à l'Allemande. Riz garni de truffes blanches à la Piémontaise. Salade de mayonnaise de poulets.	Médoc.
Choux-fleurs sauce Vénitienne. Hors-d'œuvre. Mortadelle à la gelée.	St-Estèphe.
Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Bécasses, cresson.	Johannisberg.
Bavarois au café vierge. Gelée au punch. Pâtisseries assorties.	Sillery Moët et Chandon.

DESSERT.

GLACES	Crème d'avelines. Framboise.	Hermitage paille.

139e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 1er janvier 1863.

Dîner (*Service à 6*).	VINS.
Potage tapioca à l'Impératrice. Turbot et truite à la Vénitienne. Noix de veau à la Gastronome. Faisans à la Génoise. Filets mignons de mouton à la Gasconne.	Madère sec.
Suprême de volaille aux petits pois. Petits dominicains de levraut à la gelée. Pain de cardons à la Milanaise. Artichauts à la Barigoule.	Château-Bon Air
Hors-d'œuvre. Langue fumée et Jambon d'York à la gelée. Punch au Marasquin. ROTS. Bécassines et Canetons, salade aux truffes.	Hochheim.
Charlotte de sabayon au Sétubal. Suédoise de fruits à la Cavour. Gâteau Italien au chocolat praliné. Croquantes à la crème d'orange.	Sillery.
DESSERT. GLACES { Bombe à l'Américaine. Pêche.	Hermitage paille.

140e MENU

Service de 80 couverts.

Florence, 12 avril 1863.

Dîner (*Service à 8*).	VINS.
Potage tapioca aux quenelles de Perdreau. Filets de turbot et de soles sauce écrevisses. Noix de veau à la Diplomate. Poulardes à la Piémontaise.	Canarie sec.
Côtelettes d'agneau aux petits pois. Escalopes de dentice aux champignons. Galantine truffée à la gelée. Fonds d'artichauts à la crème d'asperges. Hors-d'œuvre. Jambon anglais et mortadelle à la gelée.	Ch.-Margaux.

Punch au Kirsch. Rots. Dindonneaux, cresson. Bavarois en surprise.	Johannisberg.
Gelée d'eau-de-vie de Dantzick garnie de fraises. Gâteau au café. Croque-en-bouche de pistaches.	Crème de Bouzy.
Dessert.	
Glaces { Crème au toron. Framboise.	Malvoisie d'Oporto.

141e MENU

Service de 70 couverts.

Florence, 16 avril 1863.

Dîner (*Service à* 6)	Vins.
Potage choux-fleurs à l'Anglaise. Esturgeon à la Normande. Filet de bœuf à la Rossini. Poularde à l'Ivoire.	Xérès.
Côtelettes de faisan à l'Allemande, purée tomates. Mayonnaise de filets de soles et turbot. Laitues garnies de petits pois.	Chambertin.
Hors-d'œuvre.	
Foies gras et mortadelle à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons garnis de cresson, salade.	Hochheim.
Crème de fantaisie. Pain de fruits au marasquin. Gâteau Brésilien à l'ananas. Nid de nougat garni d'œufs garnis de crème.	Sillery.
Dessert.	
Glaces { Chantilly à la vanille. Fraise.	Muscat de Sétubal.

142e MENU

Service de 80 couverts.

Florence, 21 avril 1863.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage de quenelles de faisan au fumet. Turbot garni sauce aux huîtres. Noix de veau garnie de macédoine aux légumes. Poularde à la Périgord.	Carcavello.
Filets de sanglier sauce poivrade. Aspic de volaille à l'écarlate. Artichauts aux fines herbes.	Ch.-Laffite.

Hors-d'œuvre. Foies gras et saucisson à la gelée. Punch au marasquin. Rots. Dindonneaux et Canetons, salade et cresson.	Markobrunner.
Bavarois à la Florentine. Gelée de bananes. Biscuit à la Duchesse. Gâteau Vénitien.	Sparkling, grand vin Royal.
Dessert. Glaces { Crème chocolat. Fruits assortis.	Malvoisie de Madère.

143e MENU

Service de 70 *couverts.*

25 avril 1863.

Dîner (*Service à* 6).	Vins.
Potage de croûtes gratinées aux petites carottes. Turbot garni sauce Hollandaise aux câpres. Rosbif à l'Anglaise. Dindonneaux en tortue. Epigramme d'agneau.	Madère sec.
Dominicain de faisans au champagne. Artichauts à l'Espagnole. Petits pois à l'Allemande.	Hermitage rouge.
Hors-d'œuvre. Jambon et mortadelle à la gelée. Punch à l'alkermès. Rots. Poulardes au cresson, salade.	Scharlachberger.
Pouding à la Prussienne. Gelée de mandarines. Napolitain au chocolat.	Aï Moët et Chandon.
Dessert. Glaces { Crème au toron. Fraise.	Lacryma d'Espagne.

144e MENU

Service de 80 *couverts.*

Pise, 26 avril 1863.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage d'orge à l'Allemande. Petits vol-au-vent et grenelli. Filet de bœuf financière.	Ch.-Laffite.

Filets de canetons aux olives. Boudins de volaille aux truffes. Salade de langouste à la Parisienne. Petits pois à l'Anglaise. Foies gras et bondiole à la gelée. Punch à la Romaine.	Sillery.
Rots. Pigeons et poulets, cresson. Sabayon glacé. Biscuit d'abricots garni de kummel. Dessert. Glace à la Vanille.	Paquerette.

145e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 3 mai 1863.

Dîner (*Service à 4*). Vins.

Potage à la Rothschild. Petits pâtés, cromoski et grenelli. Poisson de mer garni sauce Hollandaise aux câpres. Noix de veau à la Macdonald.	Xérès.
Filets de volaille à la Jardinière. Salmis de gibier en croustade. Aspic de filets de soles en Bellevue. Petits pois à l'Anglaise. Croûtelettes de truffes à l'Italienne.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Jambon et galantine à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
Rots. Dindonneaux et Pintades, cresson, salade. Bavarois à la noisette. Macédoine de fruits au champagne. Gâteau mille-feuilles. Pâtisseries assorties (corbeilles).	Moët et Chandon.
Dessert. Glaces { Crème au café. Fraise.	Tokay.

146e MENU

Service de 80 couverts.

Milan, 24 septembre 1863.

Dîner (*Service à 8*). Vins.

Potage tapioca à l'Anglaise. Escalopes de truite à la Bordelaise. Noix de veau à la Française. Faisans à la Financière.	Xérès.

Timbale de macaroni à la Sarde. Bellevue de filets de poulets ravigote. Haricots verts panachés. Choux-fleurs à la Vénitienne.	Médoc Saint-Estèphe.
Hors-d'œuvre. Galantine de gibier et jambon à la gelée. Punch au kirsch. Rots. Canetons et Poulardes, cresson.	Markobrunner.
Pouding de Diplomate. Gelée d'orange au curaçao. Savarin aux pistaches. Biscuit framboisé.	Rudesheim.
Dessert. Glaces { Chocolat impérial. Groseille.	Muscat de Sétubal.

147e MENU

Service de 120 couverts.

Naples, 13 novembre 1863.

Dîner.	Vins.
Potage Reine aux petits pois. Escalopes de ricciole à la Bordelaise. Noix de veau à la Gastronome. Bécasses à la Piémontaise.	Xérès sec.
Crépinettes de sanglier à la Chasseur. Chaud-froid de filets de poulets aux truffes. Haricots verts à l'Anglaise. Macédoine de légumes.	Ch. Saint-Julien.
Mortadelle et foies gras à la gelée. Punch au marasquin. Rots. Faisans piqués et Cailles, cresson. Bavarois à la Diplomate. Suédoise de fruits framboisée.	Roselle Rhin.
Baba au Malaga glacé rhum. Gâteau d'avelines au café.	Aï Moët et Chandon.
Dessert. Glaces { Chantilly. Macédoine cédrat.	Muscat d'Espagne.

148e MENU

Service de 160 couverts.

Naples, 16 novembre 1863.

Dîner (*Service à 12*).	Vins.
Potage de choux-fleurs à l'Anglaise. Poisson de mer sauce Hollandaise aux câpres. Filet de bœuf à la Financière. Suprême de volaille aux truffes.	Marsala Ingham.
Pelpotés à la chicorée. Blanquette de poulets à la gelée. Cardons aux jus. Artichauts à la Vénitienne.	Ch.-Larose.
Hors-d'œuvre. Mortadelle et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et Sarcelles au cresson.	Markobrunner.
Bavarois rubané. Gelée d'amandes vertes au Champagne. Gâteau Russe praliné garni de fruits. Mille-feuilles à la groseille meringuée.	Sillery.
Dessert. Glaces { Écume chocolat à l'Espagnole. Ananas.	Muscat de Rivesaltes.

149e MENU

Service de 60 couverts. — Pour le prince Amédée.

Turin, 27 décembre 1863.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage d'orge à l'Impératrice. Escalopes de poisson sauce aux huîtres. Noix de veau à la Belge. Cailles à la Richelieu. Côtelettes d'agneau aux petits pois.	Xérès.
Chaud-froid de filets de volaille à la Piémontaise. Artichauts à la Milanaise. Hors-d'œuvre. Jambon d'York et foies gras à la gelée.	Bordeaux. Ch. Bon-Air.
Punch au kirsch. Rots. Poulardes de Bresse et Bécasses, salade. Suédoise de pêches à l'Italienne. Biscuit garni de crème pralinée au chocolat.	Grand crémant.
Dessert. Glace crème vanille.	Muscat de Sétubal

150e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 1er janvier 1864.

Dîner *gras et maigre* (*Service à* 4).	Vins.
Potage printanier au consommé de volaille. Potage riz à la purée de légumes, consommé de grenouilles. Turbot et truite sauce Bordelaise. Rosbif garni à l'Anglaise.	Malaga sec.
Petites omelettes aux épinards. Poulardes à l'Ivoire. Boudins de gibier aux champignons. Filets d'esturgeon au beurre de Montpellier.	Ch. de Lagune (Bordeaux).
Petits pois à l'Allemande. Crème d'asperges à la Princesse. Hors-d'œuvre. Mortadelle et galantine d'anguille. Punch au kirsch.	Liebfraumilch.
Rots. Faisans et Poulets piqués, salade aux truffes blanches. Pouding aux marrons garni de marasquin. Gelée de bananes à la Portugaise. Gâteau mille-feuilles à la Duchesse. Nougat de pistache à la Florentine.	Verzenay Moët et Chandon.
Dessert.	
Glaces { Écume chocolat. Abricot.	Muscat de l'Etna.

151e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 12 février 1864.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage Princesse aux petits pois. Truite à la Royale. Noix de veau à la Maintenon. Suprême de volaille à l'écarlate. Filets de levrauts à la Piémontaise.	Collares Bracco.
Escalopes de loup de mer à la Vénitienne. Galantine de faisans à la gelée. Choux-fleurs à la Nivernaise. Hors-d'œuvre.	Ch.-Laffite.

Foies gras et jambon anglais à la gelée. Punch au kirsch. Rots. Cailles et Poulets, salade, cresson. Bavarois d'avelines vanillé.	Hochheim.
Gelée de Dantzick garnie d'ananas. Gâteau Turc au café. Croque-en-bouche d'Aboukir.	Moët impérial.
Dessert.	
Glaces { Crème toron. Framboise.	Malvoisie de Madère.

152e MENU

Service de 70 *couverts.*

Milan, 14 février 1864.

Dîner (*Service à* 6).	Vins.
Potage tête de veau à la Sarde. Esturgeon à la Mâconnaise. Filet de bœuf à la Génoise. Poulardes à la Jardinière.	Oporto, reine Victoria.
Filets de faisans à la Périgord. Crépinettes de volaille aux petits pois. Salade de filets de soles aux crevettes. Artichauts à l'Espagnole.	Ch.-Margaux.
Hors-d'œuvre. Mortadelle et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine au marasquin. Rots. Bécasses et Poulets, cresson, salade.	Johannisberg.
Crème de marrons glacés. Pain de groseilles aux amandes vertes. Vénitien meringué. Biscuit à la Portugaise.	Moët grand crémant.
Dessert.	
Glaces { Écume de chocolat. Ananas.	Constance.

153e MENU

Service de 60 *couverts.*

Milan, 23 mars 1864.

Dîner *gras et maigre* (*Service à* 8).	Vins.
Potage croûtes au pot à la Jardinière. Potage crème de légumes à la Religieuse. Friture de poissons mêlés. Filet de bœuf à la Financière. Loup de mer, garni de filets de merlans sauce Hollandaise.	Carcavello.

Perdreaux sauce Robert. Salade de poisson sauce Tartare. Pintades à la gelée. Asperges à la Milanaise.	Romanée-Conti.
Hors-d'œuvre. Mortadelle, jambon et beurre monté. Punch à la Romaine. Rots. Grives et Poulets, cresson et salade. Bavarois au chocolat. Gâteau de mille-feuilles.	Moët impérial.
Dessert. Glaces { Crème chocolat. Abricot.	Muscat de Sétubal.

154e MENU

Service de 230 *couverts.*

Château de Stupinis, 7 avril 1864.

Dîner (*Service à* 16).	Vins.
Potage de tête de veau à l'Anglaise. Poulets à la Saint-Florentin et Rissoles. Escalopes de truite à la Bordelaise. Filet de bœuf à la Française.	Ch.-Laffite.
Chapons à la Piémontaise. Mayonnaise de cervelles à la gelée. Asperges sauce Milanaise. Foies gras de Strasbourg et jambon à la gelée. Punch à la Romaine.	Moët impérial.
Rots. Pintades piquées, cresson. Gelée de marasquin à l'Italienne. Biscuit à la Chantilly chocolat. Dessert. Glaces { Crème à la noisette. Framboise.	Muscat de l'Etna.

155e MENU

Monza, 21 avril 1864.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage purée de bécasses à la Chasseur. Epigramme de volaille garnie de petits pois. Noix de veau à la Jardinière.	Haut Sauterne.

Sauté de filets de bœuf aux champignons. Riz à la Financière. Mayonnaise de cervelles. Asperges à la Milanaise.	Château-Laffite.
Hors-d'œuvre. Gâteau de foies gras et jambon. Punch à la Romaine. Rots. Faisans et venaison garnis de cresson. Sabayon glacé au malaga. Pâtisseries garnies.	Champagne mousseux
Dessert.	
Glaces { Crème au café et chocolat vanillé. Framboise et Pêche.	Champagne-Cup à l'Anglaise.

156e MENU

Service de 60 *couverts.*

6 juin 1864.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage macaroni au coulis de volaille. Truite garnie à la Vénitienne. Rosbif à l'Américaine. Jambon d'York aux épinards. Cailles à la Piémontaise.	Malaga sec.
Filets de pigeons aux pointes d'asperges. Ravigote de filets de poulets à la gelée. Haricots verts à l'Anglaise. Petits pois à la Française.	Ch. de Lagune.
Hors-d'œuvre. Foies gras et saucisson à la gelée. Punch à la fraise blanche. Rots. Dindonneaux et Ortolans, cresson et salade.	Liebfraulmich.
Dame blanche en surprise. Gelée de crème de champagne garnie de fraises. Gâteau Richelieu au kirsch. Mille-feuilles à l'abricot.	Sillery mousseux.
Dessert.	
Glaces { Chantilly chocolat impérial. Pêche.	Tokay.

157e MENU

Service de 60 *couverts.*

Milan, 19 juin 1864.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage tapioca aux quenelles de volaille. Esturgeon garni à la Génoise.	Oporto

Filet de bœuf à la Jardinière. Dindonneaux sauce aux truffes blanches.	Reine Victoria.
Cailles aux petits pois. Chaud-froid de poulets à la gelée. Fonds d'artichauts sauce Vénitienne. Hors-d'œuvre.	Château-Latour.
Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons et Pigeonneaux, cresson, salade.	Steinberger.
Bavarois au café vierge. Pain d'abricots à la Cardinal. Biscuit au chocolat.	Aï impérial.
Dessert. Glace crème à l'Impériale.	Muscat de Portugal.

158e MENU

Service de 60 couverts.

Monza, 26 juin 1864.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage macaroni au coulis de volaille. Truite garnie sauce Hollandaise.	Madère sec.
Noix de veau à la Provençale. Filets de canetons à la purée de pois verts. Boudins d'innocents à la Périgueux. Mayonnaise de cervelles à la gelée. Courges à la Milanaise.	Bordeaux.
Hors-d'œuvre. Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Poulets, cresson, salade. Pouding de Diplomate au marasquin. Gâteau d'avelines au café.	Champagne.
Dessert. Glaces { Vanille. Framboise.	Malaga très-vieux.

159e MENU

Service de 70 couverts.

24 juillet 1864.

Dîner.	Vins.
Potage tapioca à la Reine. Esturgeon à la Bordelaise.	Madère sec.

Filet de bœuf à la Financière. Dindonneaux à l'Allemande. Cailles à la Sicilienne. Salade de poulets à la Piémontaise. Laitues garnies de petits pois.	Ch.-Margaux.
Haricots verts panachés. Jambon de Zurich à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Canetons et Pintadeaux, cresson.	Johannisberg.
Bavarois rubané. Gelée de marasquin garnie d'abricots verts. Baba glacé au rhum. Biscuit garni de pêches à la Brésilienne.	Moët Verzenay mouss.
Dessert. Glaces { Chocolat impérial. Framboise.	Lacryma d'Espagne.

160e MENU

Service de 50 couverts.

Stupinis, 3 octobre 1864.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage tapioca aux quenelles de volaille. Filets de paepano sauce aux huîtres à l'Anglaise. Noix de veau à la Piémontaise. Dindonneaux aux petits pois à la Flamande. Jambon aux épinards à la Française.	Collares-Bracco.
Côtelettes de poulet à la Chasseur. Petites galantines aux truffes à la gelée. Artichauts à l'Espagnole. Hors-d'œuvre. Mortadelle et langue à la gelée.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Cailles et Perdreaux, cresson, salade. Bavarois de marrons à la vanille. Gelée d'ananas au marasquin. Baba glacé au rhum. Biscuit à la Duchesse.	Moët et Chandon.
Dessert. Glaces { Crème chocolat vanillé. Groseille.	Muscat de Sétubal.

161e MENU

Service de 80 couverts.

Milan, 6 novembre 1864.

Dîner (*Service à 8*).	Vins.
Potage petits nourris aux petits pois. Loup de mer garni sauce aux huîtres.	Sherry.

Filet de bœuf à la Financière. Faisans à la Flamande. Crépinettes de volaille à la Villeroy.	Ch.-Margaux.
Filets de truite à la Piémontaise. Marbré de noix de veau à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise. Haricots verts à l'Anglaise. Hors-d'œuvre. Epaule de San-Seconde à la gelée.	Johannisberg.
Punch à la Romaine. Rots. Bécasses et Poulardes, salade et cresson. Pouding de marrons glacés vanille. Gelée d'ananas à la crème d'angélique. Savarin au kirsch. Napolitain garni de fruits.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Crème d'avelines. Framboise.	Tintilla de Rota.

162e MENU

Service de 60 *couverts.*

Turin, 9 novembre 1864.

Dîner (*Service à* 4).	Vins.
Potage de macaroni à la Royale. Filets de truite garnis, sauce Hollandaise. Filet de bœuf et longe de veau garnis de légumes. Bécasses au riz aux truffes blanches. Côtelettes de poulets à la Provençale.	Oporto reine Victoria.
Foies gras de Strasbourg à la gelée. Cardons à la moelle. Hors-d'œuvre. Mortadelle et saucisson au beurre et à la gelée. Punch au marasquin.	Bordeaux Château-Bon Air.
Rots. Perdreaux et Chapons, salade. Bavarois au chocolat praliné. Biscuit Russe au kirsch. Dessert.	Markobrunner. Moët impérial.
Glaces { Crème vanille. Fraise.	Muscat de l'Etna.

163e MENU

Service de 60 *couverts.*

29 décembre 1864.

Dîner (*Service à* 6).	Vins.
Potage de santé aux petits pois. Esturgeon à la Financière.	Bucellos (Portugal).

Filet de bœuf à la Génoise. Grenadins de poulets garnis de macédoine. Côtelettes de grives à la Piémontaise.	Bordeaux.
Aspic de filets d'anguilles à la Provençale. Cardons à l'Ambassadrice. Foies gras à la Bolonaise.	Ch. Lagune.
Punch au curaçao. Rots. Cailles et Pintades piquées, cresson, salade. Blanc-manger aux marrons vanillés.	Champagne crémant.
Gâteau moderne au marasquin. Dessert. Glace Ecume au toron.	Muscat de l'Etna.

164e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 1er janvier 1865.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage de lièvre à la Romaine. Saumon garni sauce aux câpres. Filet de veau à l'Américaine. Faisans à la Montmorency. Jambon anglais à la purée de marrons.	Collares-Bracco.
Homard à la Parisienne. Artichauts à la Bretonne. Hors-d'œuvre. Croûtes de foies gras et saucisson à la gelée.	Ch.-Mancan.
Punch à la Romaine. Rots. Poulardes et Bécasses, cresson et salade. Charlotte de griottes à la Russe. Gelée garnie d'abricots verts au curaçao. Gâteau Galicien à l'ananas.	Steinberger.
Dessert. Glaces { Crème chocolat impérial. Fraises rosées.	Moët impérial.

165e MENU

Service de 70 couverts.

Turin, 7 février 1865.

Dîner (*Service à 6*).	Vins.
Potage macaroni à la Sarde. Turbot à la Diplomate. Rosbif à l'Anglaise. Filets de poulets écarlate aux petits pois.	Xérès.

Chartreuse de perdreaux au fumet. Aspic de foies gras à la Toulouse. Fonds d'artichauts à la crème d'asperges.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Galantine et jambon de Westphalie à la gelée. Punch à la Romaine.	Markobrunner.
Rots. Cailles et Pintades piquées, cresson. Crème de cerises à la princesse Clotilde. Gâteau Italien garni d'écume chocolat.	Sillery mousseux.
Croque-en-bouche de marrons à la Portugaise. Dessert. Glaces { Crème à la vanille. Fraise.	Muscat de Syracuse.

166e MENU

Service de 60 couverts.

Turin, 11 février 1865.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage de choux-fleurs à l'Ecossaise. Esturgeon à l'Américaine. Noix de veau à la Française. Faisans à la Gastronome.	Sillery sec.
Timbale de macaroni à la Cardinal. Filets de poulets à la Champenoise. Asperges fraîches de Paris, sauce suprême Milanaise.	Grenache.
Hors-d'œuvre. Pâté de gibier et mortadelle à la gelée. Punch au marasquin Rots Canards et Poulets, cresson.	Hochheim.
Pain de pêches à l'Australienne. Biscuit à la Florentine. Croustade à l'angélique.	Royal Champagne.
Dessert. Glaces { Crème au café. Abricot.	Piccolet.

167e MENU

Service de 70 couverts.

Milan, 2 mars 1865.

Dîner (*Service à 8*).	Vins.
Potage de rognons de coqs à la Royale. Esturgeon à la Provençale. Noix de veau à la Jardinière.	Ténériffe.

Filets de faisans à la Périgord. Côtelettes de poulets à la Soubise. Perdreaux à la Russe à la gelée. Artichauts à l'Espagnole.	Château-Rauzan.
Hors-d'œuvre. Foies gras et jambon. Punch à la Romaine. Rots. Poulardes et Cailles, cresson.	Steinberger.
Crème d'avelines. Chartreuse à la purée de reines-claude. Gâteau moderne glacé marasquin.	Sillery mousseux.
Dessert.	
Glaces { Crème vanille. Framboise.	Lacryma d'Espagne.

168e MENU

Service de 60 couverts.

Milan, 5 mars 1865.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage tortue de Londres au champagne. Turbot à la Normande. Filet de bœuf à la Portugaise.	Manzanilla (Portugal).
Perdreaux à la Royal chasseur. Poularde ravigote Piémontaise. Pain de homard à la Toulouse.	Ch. Mancan (Bordeaux).
Asperges fraîches, sauce suprême Milanaise. Hors-d'œuvre. Pâté de gibier et jambon à la gelée. Punch au marasquin.	Grafenberger (Rhin).
Rots. Faisans piqués et bardés, cresson. Bavarois rubané. Gelée de framboises. Gâteau à l'Ecossaise.	Aï crémant.
Dessert.	
Glaces { Ecume chocolat vanillé. Fraise.	Malvoisie de Madère.

169e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 4 juin 1865.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage d'orge à la Maintenon. Turbot garni d'esturgeon, sauce Genevoise. Filet de bœuf à la Financière.	Sillery sec.

Croustade d'ortolans à la Piémontaise. Côtelettes de pigeons à la Fermière. Dominicain de poulets au champagne.	Ch.-Laffite.
Haricots verts à la maître d'hôtel. Hors-d'œuvre. Jambon de Westphalie et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Cailles et Dindonneaux, salade et cresson. Bavarois de fraises à la Vierge. Gelée de cerises à la Florentine. Biscuit à la Vénitienne.	Aï grand crémant.
Dessert. Glaces { Crème à l'Américaine. Ananas.	Tokay.

170e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 20 septembre 1865.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage de macaroni à la Sarde. Esturgeon garni à la Rouennaise. Noix de veau à la Jardinière. Filets de faisans à la Religieuse. Côtelettes de filets de canetons à la Poovençale.	Porto.
Ortolans aux nids. Salade de volaille à la Russe. Haricots verts aux coucourelles. Hors-d'œuvre. Canapés à l'Américaine.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Rots. Poulardes et Cailles garnies de cresson. Pouding à la Florentine.	Johannisberg.
Gelée garnie de macédoine de fruits, au marasquin. Gâteau de mille-feuilles à la Moderne.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Abricot. Chocolat.	Muscat de Syracuse.

171e MENU

Service de 80 couverts.

Milan, 24 septembre 1865.

Dîner (*Service à 8*).	Vins.
Potage de petits nourris à la Comtoise. Loup de mer garni à la Vénitienne. Filet de bœuf à la Milanaise.	Madère sec.

Poulardes à l'Aurore. Cailles à l'Ancienne. Pain de foies à la Toulouse. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre.	Saint-Emilion.
Jambon et saucisson à la gelée. Punch à la Romaine.	Markobrunner.
Rots. Perdreaux et Pintadeaux piqués, salade. Marbré aux avelines vanillées. Suédoise de prunes et pêches à la Montmorency.	Sillery mousseux.
Biscuit garni de sabayon au champagne. Dessert. Glaces { Crème chocolat. Framboise.	Muscat de Rivesaltes.

172e MENU

Service de 90 couverts. — Pour le roi et la reine de Portugal, le prince et la princesse Napoléon.

Turin, 25 octobre 1865.

Dîner (*Service à* 10).	Vins.
Potage printanier au tapioca. Esturgeon garni sauce Genevoise. Rosbif à l'Anglaise sauce raifort. Cailles à la Financière. Filets de poulets à la purée de marrons.	Porto-Porto, 1815.
Ravigote de cervelles à la Piémontaise. Laitues garnies de petits pois. Hors-d'œuvre. Jambon et galantine à la gelée. Punch à l'alkermès.	Ch.-Pouillac.
Rots. Faisans piqués, Poulardes bardées, cresson. Crème de café pralinée. Gelée de marasquin garnie d'amandes vertes.	Johannisberg.
Savarin au Sétubal, garni d'angélique. Biscuit roulé framboisé.	Aï mousseux.
Dessert. Glaces { Chocolat impérial. Ananas.	Muscat de l'Etna.

173e MENU

Service de 80 couverts. — Pour le roi et la reine de Portugal.

Florence, 26 novembre 1865.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage de profiteroles à la Royale. Ombrine garnie sauce aux huîtres. Rosbif à l'Anglaise, garni de Yorkcheer.	Canarie sec.

Filets de poulets à la Monglas. Côtelettes d'agneau garnies de macédoine. Pain de faisans à la Parisienne.	Château-Laffite.
Petits pois à l'Allemande. Hors-d'œuvre. Jambon de Paris et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Sarcelles et Poulardes, salade de truffes blanches. Crème de marrons à la vanille. Gelée de cerises au marasquin. Biscuit garni d'abricots et de chocolat.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Crème au caramel. Cédrat.	Tinto de Rota.

174e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 1er janvier 1866.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage tapioca à l'Impératrice. Loup de mer garni de filets de soles, sauce homard. Filet de bœuf à la Milanaise. Filets de poulets à l'écarlate garnis de petits pois.	Sillery sec.
Perdreaux à la Périgord. Timbale de macaroni à la Cardinal. Salmis chaud-froid de filets de sarcelles à la Parisienne. Cardons à l'Italienne.	Château-Laffite.
Hors-d'œuvre. Jambon de Paris et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Chapons et Bécasses, cresson, salade.	Markobrunner.
Charlotte Russe au café vierge. Pain d'abricots à la Moderne. Corbeille de nougat garnie.	Crémant royal.
Dessert. Glaces { Ananas. Crème vanille.	Tinto d'Alicante.

175e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 18 janvier 1866.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage de santé à la Française. Esturgeon à la Normande. Noix de veau à la Diplomate.	Madère sec.
Poulardes à la Romaine. Côtelettes d'agneau à la Nivernaise. Filets de levrauts à l'Anglaise. Petits pois à la Florentine.	Ch.-Margaux.
Hors-d'œuvre. Galantine et mortadelle à la gelée. Punch à l'Alkermès.	Hochheim.
ROTS. Faisans piqués et Grives farcies, salade. Gâteau Russe garni de crème au marasquin. Gelée de groseille garnie de reines-claudes. Croque-en-bouche à la Clermont.	Sillery mousseux.
DESSERT. GLACES { Crème café. Pêche.	Malvoisie de Lipari.

176e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 4 mars 1866.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage de quenelles de faisans au fumet. Esturgeon à l'Anglaise. Filet de bœuf à la Française. Poulardes à la Jardinière.	Canarie.
Filets de pigeons à la chasseur. Aspic de foies gras à la Piémontaise. Petits pois à la Française.	Pomard (Bourgogne).
Hors-d'œuvre. Jambon d'York et mortadelle à la gelée. Punch au Marasquin. ROTS. Pintades piquées et Chapons bardés, salade et cresson. Pain de pêches à la Montmorency. Savarin au Sétubal.	Leisten (Rhin).
Biscuit glacé chocolat vanillé. DESSERT. GLACES { Crème caramel. Fraise.	

177e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 11 mars 1866.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage à la Russe. Filets de gros merlans garnis sauce aux huîtres. Noix de veau à l'Anglaise. Faisans à la Périgord.	Château-Yquem.
Côtelettes d'agneau aux petits pois. Pain de gibier à la Moderne. Fonds d'artichauts à la Piémontaise.	Château-Laffite
Hors-d'œuvre. Galantine de dinde et de mortadelle. Punch au Kirsch. ROTS. Poulardes bardées et piquées, cresson, salade.	Hochheim.
Bavarois de fraises à la Vierge. Gâteau de Compiègne au cédrat. Napolitain garni de fruits au madère.	Sillery mousseux.
DESSERT. GLACES { Chocolat. Cédrat.	Tinto de Rota.

178e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 18 mars 1866.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage fumet de lièvre à la Royale. Turbot à la Genevoise marinière. Rosbif à l'Anglaise raifort. Poulardes à la Toulouse.	Hermitage blanc.
Filets mignons de veau garnis de macédoine. Salade de langouste au beurre de Montpellier. Laitues garnies de petits pois à la Florentine.	Chambertin.
Hors-d'œuvre. Pâté de volaille au gratin à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
ROTS. Faisans piqués et Canetons, cresson. Pouding de marrons au marasquin. Biscuit glacé à l'Orientale. Gâteau de mille-feuilles à l'Ancienne.	Royal crémant.
DESSERT. GLACES { Crème fraise en surprise. Abricot.	Aleatico (Toscane).

179e MENU

Service de 80 *couverts.*

Turin, 1er avril 1866.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage de quenelles de volaille aux petits pois. Saumon garni sauce Bordelaise. Filet de bœuf à la Rossini.	Ch.-Yquem.
Chapons garnis de macédoine. Bécasses aux truffes blanches. Galantine de pintades à la gelée. Artichauts à la Lyonnaise.	Ch.-d'Estourmel.
Hors-d'œuvre. Foies gras et jambon de Hambourg. Punch à la Romaine. ROTS. Grives, Poulets nouveaux et Chevreuil piqué, cresson.	Markobrunner.
Bavarois à l'ananas. Gâteau d'avelines aux fruits. Biscuit Polonais au curaçao.	Sillery mousseux Moët.
DESSERT. GLACES { Crème café. Fraise.	Hermitage paille.

180e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 4 avril 1866.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage macaroni à la Royale. Esturgeon à la Provençale. Rosbif à la Française. Poulardes à l'ivoire.	Marsala.
Escalopes de lapereaux à la Chasseur. Salade de volaille à la Cardinal. Petits pois à la Florentine.	Ch.-Léonville.
Hors-d'œuvre. Jambon de Zurich et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Faisans piqués et venaison à l'Anglaise.	Liebfraumilch.
Pouding de Diplomate au marasquin. Savarin au cédrat. Biscuit garni d'abricots et glacé au kirsch.	Aï crémant.
DESSERT. GLACES { Crème toron vanillée. Fraise.	Muscat de Xérès.

181e MENU

Service de 80 *couverts.*

Venise, 8 novembre 1866.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage d'orge à la purée de lièvre à l'Anglaise. Poisson de mer garni, sauce aux câpres. Filet de bœuf à la Jardinière.	Xérès.
Chapons garnis de foies gras à la Toulouse. Bécasses aux truffes blanches. Galantine de dinde à la gelée. Petits pois à l'Allemande.	Château-d'Estourmel (Bordeaux).
Hors-d'œuvre. Jambon de Mayence et saucisson. Punch uu Kirsch. Rots. Perdreaux et Poulets piqués, cresson.	Markobrunner.
Crème de marrons glacés vanillés. Gelée d'amandes vertes au marasquin. Biscuit garni d'abricots glacé au chocolat.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Crème café. Abricot.	Muscat de l'Etna.

182e MENU

Service de 80 *couverts.*

Venise, 11 novembre 1866.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage à la Napolitaine. Poisson de mer garni sauce homard. Rosbif garni à l'Anglaise.	Bucellos sec.
Chapons à la crème d'estragon. Cailles à la Macédoine. Blanquette de volaille à la Piémontaise. Pain de chicorée garni de fonds d'artichauts.	Romanée-Conti (Bourgogne).
Hors-d'œuvre. Jambon et galantine à la gelée. Punch à la Romaine. Rots, Sarcelles et Bécassines, cresson, salade.	Steinberger.
Pouding de Diplomate à la vanille. Gelée de Raspail garnie d'abricots verts. Cussy au curaçao.	Sillery gr. mousseux.
Dessert. Glaces { Chocolat. Fraise.	Malvoisie de Madère.

183e MENU

Service de 60 *couverts.*

Florence, 1er janvier 1867.

Dîner (*Service à* 4).	VINS.
Potage d'orge aux quenelles de volaille à la Bohémienne. Turbot garni sauce Hollandaise aux câpres. Noix de veau en tortue.	Hermitage blanc.
Chartreuse de faisans au fumet. Filets de poulets à la Valençay. Côtelettes d'agneau aux petits pois. Aspic de levrauts à la Chasseur. Artichauts à la Lyonnaise.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Foies gras et jambon de Zurich à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Cailles, Bécassines, Chapons et venaison, sauce Anglaise.	Johannisberg.
Pouding de marrons au marasquin. Suédoise de pêches à la Moderne. Gâteau d'Aboukir.	Aï grand mousseux.
DESSERT. GLACES { Crème à l'ananas. Cédrat.	Tokay.

184e MENU

Service de 60 *couverts.*

Florence, 21 janvier 1867.

Dîner (*Service à* 4).	VINS.
Potage à la Régence, crème de gibier. Poisson garni sauce aux huîtres. Rosbif à la Française sauce Madère. Poularde à la Pompadour. Grenadins à la Sicilienne.	Château-Yquem.
Filets de faisans en chaud-froid. Cardons aux petits pois à l'Allemande.	Médoc.
Hors-d'œuvre. Marbré de volaille et foies gras à la gelée. Punch au Marasquin. ROTS. Pintades piquées et Grives bardées, cresson.	Hochheim.
Charlotte au café vierge. Savarin garni de sabayon au Malaga. Petits Napolitains à la Montmorency.	Verzenay mousseux

DESSERT.

GLACES	Fraise. Crème noisette.	Doux Ancio.

185e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 3 février 1867.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage d'orge à l'Ecossaise. Turbot à la Bordelaise. Noix de veau à la Gastronome. Poulardes aux pointes d'asperges à l'Ambassadrice.	Xérès.
Cailles à la Richelieu. Aspic à la Dominicaine. Artichauts à la Barigoule.	Château-Laffite.
Hors-d'œuvre. Jambon d'York à la gelée. Punch au Kirsch. ROTS. Faisans piqués et venaison, salade, cresson.	Forsterkiesting.
Bavarois à la Florentine. Suédoise d'abricots à l'Orientale. Cussy à la Portugaise.	Sillery mousseux.

DESSERT.

GLACES	Cédrat aux fruits. Chocolat.	Muscat de Madère.

186e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 10 février 1867.

Dîner.	VINS.
Potage printanier au fumet de gibier. Esturgeon à la Napoléon. Rosbif à l'Anglaise, raifort. Poularde à la Macdonald. Filets de faisans à la Royale.	Sillery sec.
Ravigote de cervelles de veau aux pointes d'asperges. Pain de cardons à la Bruxelloise.	Riquebourg (Bourgogne).
Hors-d'œuvre. Galantine de grives à la Parisienne. Punch à la Romaine. ROTS. Pintades et filets de lièvre piqués, cresson.	Markobrunner.

Chartreuse de fruits au marasquin. Biscuit garni d'abricots et glacé au chocolat. Crème de marrons à l'Impératrice.	Aï royal.
DESSERT.	
GLACES { Cédrat et fraise. Chantilly au moka.	Lacryma-Cristi.

187e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 17 février 1867.

Dîner (*Service à 4*).	VINS.
Potage de lièvre à l'Anglaise. Turbot garni sauce suprême aux câpres. Filet de bœuf à la Génoise. Poulardes à la Périgord. Côtelettes d'agneau à la purée de marrons.	Haut Sauterne.
Galantine de faisans à la gelée. Petits pois à la Florentine.	Volnay.
Hors-d'œuvre.	
Mortadelle et langue à l'Aspic. Punch à l'Alkermès. ROTS. Perdreaux bardés, Poulets piqués, venaison, salade et cresson.	Hochheimer.
Bavarois de chocolat à la Vierge. Gelée de Dantzick garnie d'abricots verts. Cussy garni et glacé au curaçao.	Verzenay.
DESSERT.	
GLACES { Crème café. Cédrat et orange.	Muscat de Chypre.

188e MENU

Service de 80 couverts.

Turin, 3 mars 1867.

Dîner (*Service à 8*).	VINS.
Potage à la Reine Printanière. Truite garnie à la Bordelaise. Noix de veau à l'Allemande. Poulardes à la Périgord.	Haut Sauterne.
Grenadins de chevreuil à la Chasseur. Filets de faisans à l'Anglaise. Cardons à la Bruxelloise.	Ch.-Laffite.

Hors-d'œuvre. Foies de canards et galantine à la gelée. Punch au Marasquin. Rots. Chapons bardés et Filets de lièvres piqués, cresson, salade.	Steinberger.
Bavarois d'ananas praliné. Gelée d'orange à la Parisienne. Savarin à l'angélique.	Sillery gr. mousseux.
Dessert. Glaces { Crème vanille. Cédrat.	Lacryma d'Espagne.

189e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 7 mars 1867.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage tapioca aux quenelles de volaille. Petits pâtés et aiguillettes de volaille.	Château-Yquem.
Turbot garni sauce Italienne. Filet de bœuf à la Jardinière. Poulardes à la Vénitienne.	Ch.-Pouillac.
Cailles à la Périgord. Côtelettes de saumon au beurre de Montpellier. Artichauts à l'Espagnole. Hors-d'œuvre. Jambon et foies gras à la gelée.	Johannisberg.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués et venaison garnis de cresson, salade. Bavarois de marrons glacés, vanille. Gelée au marasquin garnie de fruits. Gâteau Russe au café.	Aï mousseux (Moët et Chandon).
Dessert. Glaces { Cédrat et fraise. Crème chocolat.	Alicante.

190e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 5 mai 1867.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage de santé aux quenelles de volaille. Turbot garni de filets de soles, sauce Hollandaise. Filet de bœuf à la Financière.	Xérès.

Côtelettes de poulets aux petits pois. Filets de canetons à la Fermière. Galantine de cailles à la Parisienne. Haricots verts maître d'hôtel.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Jambon chinois et foies gras à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Dindonneaux garnis de cresson, salade. Bavarois à la Florentine.	Johannisberg.
Gelée de groseille garnie de fraises. Petits Cussy à l'ananas.	Verzenay mousseux.
Dessert. Glaces { Cédrat au fruit. Crème chocolat.	Cap de Bonne-Espér.

191e MENU

Service de 150 couverts. — Mariage du prince Amédée, roi d'Espagne.

Turin, 30 mai 1867.

Dîner.	Vins.
Potage tapioca à la Royale. Truite garnie de filets de soles sauce Hollandaise. Rosbif à l'Anglaise sauce raifort. Côtelettes de poulets à la Macédoine. Filets de chevreuil à la Napolitaine.	Haut-Barsac.
Galantine de cailles à la gelée. Haricots verts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre. Foies gras de Toulouse et mortadelle à la gelée. Punch au curaçao.	Ch.-Laffite.
Rots. Dindonneaux garnis de cresson, salade. Bavarois de fraises vanillé à la Parisienne.	Liebfraumilch.
Gelée d'ananas garnie d'abricots verts au marasquin. Croûtes de chocolat garnies de sabayon-Lunel.	Moët impérial.
Dessert. Glaces { Cédrat et abricots. Crème à la noisette.	Muscat de Sétubal.

192e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 1er janvier 1868.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
Potage tête de venaison à l'Anglaise. Turbot garni sauce aux huîtres et Cardinal. Filet de bœuf à la Gastronome.	Château-Yquem.

Poulardes à la Jardinière. Filets de faisans à la Polonaise. Grenadins de filets de veau à la purée de tomates. Escalopes de truites à la Parisienne à la gelée.	Ch.-Laffite.
Laitues garnies de petits pois. Hors-d'œuvre. Foies gras de Strasbourg à l'Italienne. Punch à la Romaine aux pêches.	Johannisberg.
Rots. Grives farcies, poulets et filets de lièvres piqués, cresson et salade. Bavarois rubané chocolat et vanille. Gelée chartreuse de fruits au marasquin. Vacherin à la Portugaise.	Royal crémant.
Dessert. Glaces { Crème café. Cédrat.	Constance.

193e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 15 janvier 1868.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage de quenelles de faisans et petits pois au fumet. Poisson de mer garni sauce Hollandaise. Rosbif à l'Anglaise garni et raifort. Poulardes à la Périgord.	Sillery sec.
Filets de chevreuil à la Chasseur. Turbans de filets de soles à la Vénitienne. Chaud-froid d'albrans à l'écarlate. Artichauts à la Barigoule.	Kirwan (Bordeaux).
Hors-d'œuvre. Galantine de chapon et foies gras à la gelée. Punch au marasquin. Rots. Bécasses et Pintades piquées, cresson.	Forsterkiesting.
Charlotte de marrons glacés vanille. Gelée de Dantzick garnie d'amandes vertes. Gâteau Cussy à la Moderne au chocolat. Dessert.	Verzenay mousseux.
Glaces { Crème à l'ananas. Cédrat et fraise.	Muscat de Lunel.

194e MENU

Service de 90 *couverts.*

Florence, 19 janvier 1868.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage macaroni à la Royale. Esturgeon garni sauce Genevoise.	Golden Sherry.

Noix de veau à la Provençale. Faisans à l'Allemande. Côtelettes d'agneau aux petits pois. Salmis de perdreaux aux truffes.	Ch.-Margaux.
Salade de volaille à la Parisienne. Crème d'asperges à la demi-glace. Hors-d'œuvre. Hure de sanglier à la gelée. Punch au kirsch.	Markobrunner.
Rots. Chapons et Grives farcies, cresson. Bavarois à la Florentine. Suédoise aux pêches framboisée. Gâteau Brésilien à l'ananas.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Chocolat. Macédoine de fruits au cédrat.	Muscat de Chypre.

195e MENU

Service de 80 *couverts.*

Florence, 13 février 1868.

Dîner (*Service à* 8).	Vins.
Potage à la Reine aux petits pois. Turbot garni sauce aux huîtres. Noix de veau à l'Anglaise. Poularde à l'Aurore. Croustade d'escalopes de filets de levrauts aux truffes.	Hermitage blanc.
Boudins de volaille à la purée de marrons. Mayonnaise de filets de soles. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre. Jambon de Bayonne et mortadelle à la gelée.	Kirwan (Bordeaux).
Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués et venaison, cresson, salade. Charlotte au chocolat praliné. Gelée d'orange à la Parisienne.	Hochheim.
Savarin au sétubal garni d'angélique. Dessert. Glaces { Crème café. Cédrat et abricot.	

196e MENU

Service de 60 couverts. — Pour le corps diplomatique.

Florence, 16 mars 1868.

Dîner (*Service à 4*). VINS.

Printanier de ravioles à la Génoise.
Turbot garni sauce Hollandaise.
Filet de bœuf à la Diplomate.
Poulardes à l'Ambassadrice.
Filets de faisans à la Royale.
} Haut Sauterne.

Côtelettes d'esturgeon à la Parisienne.
Damier de perdreaux au champagne.
Petits pois à l'Allemande.
Hors-d'œuvre.
Pâté de volaille et gibier à la Victor-Emmanuel.
} Ch.-Laffite.

Punch au kirsch.
ROTS. Bécasses et Pintades piquées, cresson et salade.
Pouding au biscuit moka.
} Forsterkiesting.

Chaud-froid à l'ananas.
Gâteau d'avelines au marasquin.
DESSERT.
GLACES { Crème à la vanille.
Macédoine de fruits au cédrat. }

197e MENU

Pour le Mariage du prince Humbert.

CONVIVES : La reine de Portugal. — Le prince Humbert et la princesse Marguerite. — Les princes de Prusse. — Le prince et la princesse Napoléon. — Le prince et la princesse Amédée, duc d'Aoste. — Le prince de Carignan. — La duchesse de Gênes. — Le duc de Gênes, prince Thomas.

Florence, 22 avril 1868.

Déjeuner. VINS.

2 Potages julienne au consommé.
2 Filets de poulets Milanaise garnis de purée de pois verts.
2 Noix de veau garnie de choux-fleurs et pommes de terre maître d'hôtel.
}

2 Cailles au riz garnies à la Financière.
Hors-d'œuvre.
2 Jambons et foies gras de Strasbourg à la gelée.
2 Haricots verts au beurre.
Punch à la Romaine.
}

2 ROTS. Canetons et Bécassines, cresson, salade.
2 Tourtes à l'Italienne.
2 Pâtisseries assorties.
}

198e MENU

Service de 160 *couverts.*

Turin, 22 avril 1868.

Dîner.	Vins.
16 Potages à la Royale au consommé de faisan. 16 Saumons et Turbots à la prince Humbert. 16 Filets de bœuf au chasseur gastronome. 16 Poulardes à l'Impératrice.	Xérès 1824.
16 Côtelettes d'agneau aux petits pois. 16 Grenadins de bécasses à la Napolitaine. 16 Filets d'innocents à la princesse Marguerite. 16 Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.	Ch.-Margaux.
16 Pâtés de marcassin à la Victor-Emmanuel. Punch à la Romaine.	Hochheim.
16 Rots. Dindonneaux et Pintades piqués, cresson, salade. 16 Blanc-manger aux fruits. 16 Gelées reine de Portugal.	Grand crémant impér.
16 Biscuits garnis et pralinés au chocolat. Dessert. Glaces { Chantilly café. Framboise.	Muscat de Sétubal très-vieux.

199e MENU

Service de 150 *couverts.*

Turin, 24 avril 1868.

Dîner.	Vins.
8 Potages tapioca aux quenelles de volaille. 8 Potages maigres, lait de poule à la crème d'asperges. 12 Truites garnies sauce Bordelaise. 12 Noix de veau à l'Italienne. 12 Filets d'esturgeons à la Vénitienne.	Ténériffe 1821.
12 Poulardes à la Périgueux. 12 Salades de homard à la Parisienne. 12 Dominicains de faisans au champagne.	Château-d'Estourmel.
12 Petits pois à l'Allemande. 12 Foies gras à la Russe. Punch au kirsch. 12 Rots. Bécassines et Canetons, cresson.	Liebfraulmich.
12 Bavarois à la Diplomate. 12 Gelées d'ananas panachées. 12 Gâteaux de marrons à la vanille.	Sillery mousseux.
Dessert. Glaces { Crème chocolat. Cédrat.	Tokay 1760.

200e MENU

Service de 120 couverts.

Florence, 2 mai 1868.

Dîner (*Service à 12*).	VINS.
Potage perlé aux profiteroles en surprise. Esturgeon et turbot sauce aux huîtres.	Madère.
Rosbif à l'Anglaise. Poulardes à la crème d'estragon. Cailles aux petits pois. Croustade de volaille à la Financière.	Ch.-Margaux.
Galantine de perdreaux à la gelée. Artichauts à la Barigoule. Jambon de la Chine et foies gras de Strasbourg à la gelée. Punch au marasquin.	Steinberger.
ROTS. Faisans piqués et venaison, cresson, salade. Pouding à la Richelieu. Suédoise de pêches garnie d'amandes vertes. Biscuit garni et glacé à la Portugaise.	Verzenay mousseux (Œil de perdrix.).
DESSERT. GLACES { Cédrat aux fruits. Crème café.	Hermitage paille.

201e MENU

Service de 70 couverts.

Gênes, 15 mai 1868.

Dîner (*Service à 8*).	VINS.
Potage d'orge à la Reine aux pointes d'asperges. Potage de poisson à la Cardinal. Filet de bœuf à l'Italienne. Escalopes de loup de mer garnies sauce Hollandaise.	Arinto.
Dindonneaux aux truffes. Quenelles de merlans à la Russe. Noix de veau à la gelée. Haricots verts à la Fermière. Jambon et croûtes à la Religieuse.	Saint-Emilion 1858.
Punch à la Romaine. ROTS. Canetons et Ortolans, cresson. Bavarois au chocolat à la Vierge. Gâteau aux fraises.	Johannisberg. Verzenay Moët et Chandon.
DESSERT. GLACES { Cédrat. Crème noisette.	Malvoisie de Madère.

202e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 1er janvier 1869.

Dîner.	Vins.
Potage macaroni à la purée de lièvre. Potage lait de poule aux pointes d'asperges. Turbot et truite, sauce à la Diplomate. Filet de bœuf à la Royale. Vol-au-vent aux quenelles de poisson.	Hermitage blanc.
Poularde à l'Aurore. Côtelettes d'agneau garnies de macédoine. Filets de soles à la Bordelaise. Chaud-froid de filets de faisans à l'écarlate.	Côte-Rôtie.
Crème de cardons aux petits pois. Hors-d'œuvre. Petites croustades de foies gras de Strasbourg. Barquettes de saumon à la Russe.	Rauenthalerberg.
Punch à la Romaine. Rots. Pintades piquées et venaison, salade à l'Anglaise. Pouding à la Vierge au chocolat praliné. Suédois de fruits à l'angélique. Baba glacé au malaga (corbeille en pastillage).	Moselle mousseux.
Dessert.	
Glaces { Cédrat aux fraises. Crème à l'ananas.	Grenache rouge.

203e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 17 janvier 1869.

Dîner.	Vins.
Potage d'orge à l'Allemande. Turbot garni sauce Génoise. Noix de veau à la Jardinière. Suprême de volaille aux truffes. Croustade de grives à la Chasseur. Filets mignons à la Sicilienne.	Saint-Peray (Hermitage).
Côtelettes d'esturgeon à la Parisienne. Artichauts à la Lyonnaise. Hors-d'œuvre. Petits jambons truffés à la gelée.	Schlok-Vollrathler.

Punch à la Romaine. Rots. Poulardes et Perdreaux piqués, cresson. Pouding de marrons au marasquin. Couglof glacé aux abricots. Croquante au chocolat.	Sillery mousseux.
DESSERT.	
GLACES { Crème au café. Fruits farcis.	Xérès Muscatel.

204e MENU

Service de 90 *couverts.*

Florence, 24 janvier 1869.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage perlé aux quenelles et fumet de bécasses. Truites garnies de filets de soles Villeroy sauce Hollandaise. Rosbif à la Française. Poulardes à la Périgord.	Grave.
Filets de perdreaux rouges à la Duchesse. Grenadines à la Cussy, purée de pois verts. Chaud-froid de filets de canetons à la Moderne. Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.	Château-Latour.
Hors-d'œuvre. Barquettes de foies gras à l'Italienne. Punch à la Romaine. Rots. Poulets piqués et Grives farcies, salade, cresson.	Steimberger cabinet.
Bavarois de fantaisie à la Diplomate. Pain de pêches à la Montmorency. Biscuit à la Portugaise.	Royal crémant.
DESSERT.	
GLACES { Crème vanille aux fraises. Cédrat et abricot.	Amarena (Sicile).

205e MENU

Service de 90 *couverts.*

Naples, 1er février 1869.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage d'orge, crème perdreaux à la Duchesse. Poisson de mer sauce aux huîtres. Filet de bœuf à la Jardinière. Chapons à la Piémontaise.	Sherry.

Salmis de bécasses aux champignons. Quenelles de volaille à l'Ambassadrice. Fonds d'artichauts à la demi-glace.	Ch.-Margaux.
Hors-d'œuvre. Jambon truffé à la Royale. Punch à la Romaine. Rots. Sarcelles et Poulets bardés, salade et cresson.	Markobrunner.
Charlotte de marrons à la vanille. Pain d'abricots à la Brésilienne. Gâteau Impératrice.	Grand crèmant impérial.
Dessert.	
Glaces { Ananas. Chocolat farci.	Pagarette.

206e MENU

Service de 100 *couverts*.

Naples, 4 février 1869.

Dîner (*Service à* 12).	Vins.
Potage macaroni à la Royale. Poisson de mer sauce aux câpres. Noix de veau à la Provençale. Faisans à la Flamande.	Xérès sec.
Filets de poulets aux petits pois. Escalopes de levrauts aux truffes. Filets de lupa à l'Américaine. Brocolis à la Milanaise.	Ch.-Laffite.
Hors-d'œuvre. Galantine et jambon d'York à la gelée. Punch à la Romaine. Rots. Perdreaux et Chapons, cresson, salade.	Johannisberg.
Pouding à l'Orientale. Gelée d'orange à la Hollandaise. Gâteau d'avelines au café.	Aï Moët et Chandon.
Dessert.	
Glaces { Écume chocolat. Abricots farcis.	Constance.

207e MENU

Service de 100 *couverts*.

Naples, 7 février 1869.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage printanier à la Royale. Cernier garni de langouste sauce Cardinal.	Château-Yquem.

Rosbif à la Française sauce madère. Poulardes à l'ivoire. Côtelettes de perdreaux aux truffes. Filets d'innocents à la Maintenon.	Ch.-Laffite.
Dominicain de faisans aux champignons. Petits pois à l'Allemande. Hors-d'œuvre. Hure de sanglier à la gelée. Punch à la Romaine.	Hochheim.
Rots. Poulets piqués et Bécasses, salade, cresson. Crème moka à la Vierge. Gelée de cerises aux amandes vertes. Biscuit à la Duchesse marasquiné.	Grand crémant impérial.
Dessert. Glaces { Cornets farcis, crème pistaches. Macédoine au cédrat.	Malaga très-vieux.

208e MENU

Service de 500 couverts.

Naples, 9 février 1869.

Souper.	Vins.
50 Soupes aux huîtres à l'Américaine. 50 Poissons de mer sauce aux câpres. 50 Faisans à la Périgord, sauce Périgueux.	Bordeaux.
50 Foies gras de Strasbourg et jambon d'York à la gelée. 50 Venaisons garnies de salades à la Russe. 50 Savarins garnis d'ananas avec purée d'abricots au champagne.	Ch.-Laffite.
Dessert et Glaces. Écume chocolat à l'Espagnole. Griottes farcies. Mandarines et raisin. Compotes de pêches. Bonbons assortis.	Champagne grand crémant impérial.

209e MENU

Service de 70 couverts. — Pour le corps diplomatique.

Florence, 28 février 1869.

Dîner.	Vins.
Potage de supprimés de coq à la Royale. Turbot garni de langoustes sauce crevettes. Noix de veau à la Fermière.	Ch.-Yquem.

Filets de poulardes à la Reine. Crépinettes d'animelle aux petits pois. Quenelles de canards à la Cussy. Salade de filets de soles à la Parisienne. Crème de chicorée garnie de pointes d'asperges.	Ch.-Margaux 1858
Hors-d'œuvre. Jambon de Bayonne truffé et mauviettes au gratin à la gelée. Punch à l'Alkermès.	Forsterkiesting.
Rots. Pintades piquées et Pluviers, cresson. Bavarois de bénédictine aux marrons. Suédoise de pêches à la Moderne. Croque-en-bouche à l'Impératrice.	Sillery.
Dessert. Glaces { Chocolat. Cédrat.	Tokay.

210e MENU

Service de 80 *couverts. — Pour S. A. I. le vice-roi d'Egypte.*

Florence, 25 mai 1869.

Dîner.	Vins.
8 Potages de santé à la Royale. 8 Esturgeons garnis de filets de soles, sauce Hollandaise. 8 Noix de veau à la Richelieu.	Grave.
8 Dindonneaux à l'Ambassadrice. 8 Côtelettes d'agneau à l'Egyptienne. 8 Cailles à la Fermière. 8 Filets de truites à la Cardinal.	Romanée Conti.
8 Haricots verts à la Cussy. Hors-d'œuvre. 8 Galantines et foies gras de Strasbourg à la gelée. Punch à la Romaine.	Johannisberg.
8 Rots. Canetons et Poulets bardés, cresson. 8 Bavarois de fraises à la Japonaise. 8 Gelée de marasquin aux amandes vertes à l'Italienne. 8 Corbeilles garnies de pâtisseries assorties.	Crémant royal.
Dessert. Glaces { Crème de vanille. Fruits farcis.	Grenache.

211e MENU

Service de 60 couverts. — Pour L. A. R. le duc et la duchesse de Saxe Meinengen.

Florence, 31 mai 1869.

Dîner (*Service à 4*).	Vins.
4 Potages d'orge à la crème de volaille. 4 Croustades de ris d'agneau Monglas et Attereaux de palais de bœuf. 4 Rosbifs à la Française, sauce madère.	Saint-Peray.
4 Poulardes à la crème d'estragon. 4 Côtelettes de cailles à la Talleyrand. 4 Quenelles de pigeons aux pointes d'asperges. 4 Suprêmes de poulets à la Parisienne à la gelée.	Ch.-Latour.
4 Laitues à la Paysanne. Hors-d'œuvre. 4 Jambons de pintades truffées à la gelée. Punch à la Romaine au kirsch.	Hochheim.
4 Rots. Dindonneaux et Ortolans, cresson, salade. 4 Blanc-manger au biscuit moka. 4 Pains de cerises aux abricots. 4 Gâteaux de fraises.	Aï crémant.
Dessert. Glaces { Crème au toron. Cédrat.	Piccolet.

212e MENU

Service de 60 couverts.

Florence, 1er janvier 1870.

Dîner.	Vins.
4 Potages d'orge à la crème de volaille. 4 Turbots à l'Américaine. 4 Rosbifs à la Française garnis de pommes de terre et croquettes sauce raifort. 4 Faisans à la Périgord.	Haut-Sauterne.
4 Croustades à la Toulouse. 4 Filets de truites à la Mâconnaise. 4 Salmis chaud-froid de bartavelles à la Royale. 4 Cardons à la Belge. Hors-d'œuvre.	Ch.-Larose.
4 Bigarrés de noix de veau à la Strasbourgeoise. Punch à la Romaine. 4 Rots. Poulardes et Venaisons, salade de légumes. 4 Poudings de crème de riz au marasquin.	Hochheim.

4 Gâteaux aux pistaches garnis de macédoine de fruits. 4 Corbeilles garnies de pâtisseries assorties.	Grand crémant.
DESSERT.	
GLACES { Crème à l'ananas. Cédrat et abricot.	Lacryma-Cristi.

213e MENU

Service de 110 couverts.

Florence, 1er février 1870.

Dîner militaire.	VINS.
8 Potages mode à la Tortue. 8 Turbots garnis de crevettes sauce Provençale. 8 Noix de veau à la Napolitaine. 8 Chapons à la Chipolata.	Madère.
8 Perdreaux rouges de Sardaigne à la chasseur. 8 Galantines de marcassin. 8 Artichauts à l'Anglaise. 8 Filets de bœuf écarlates à la gelée.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. 8 ROTS. Pintades et Grives, cresson. 8 Poudings de pêches au sabayon.	Johannisberg.
8 Gâteaux Russes au chocolat. 8 Corbeilles garnies de bouchées au kirsch.	Moët et Chandon.
DESSERT. GLACES { Crème vanille. Cédrat.	Grenache.

214e MENU

Service de 120 couverts.

Naples, 21 février 1870.

Dîner (*Service à 12*).	VINS.
Potage perlé aux quenelles printanières. Turbot et loup de mer garnis de langouste, sauce aux huîtres. Filets de bœuf à la Flamande.	Xérès.
Poulardes à l'aurore. Côtelettes de canetons à la Bordelaise. Filets de faisans à la gastronome. Petits pois à l'Allemande.	Château-Laffite.
Galantine de marcassin à la gelée. Punch à la Romaine. ROTS. Poulets, Bécasses et Venaison, cresson. Salade de choux-fleurs à l'Anglaise. Bavarois d'ananas à la Carignan.	Hochheim.

Pain de pêches à la Montmorency. Gâteau Richelieu au marasquin.	Grand crémant impérial.
DESSERT.	
GLACES { Cialdoni à la crème vanille. Fraise et cédrat.	Frontignan.

215e MENU

Service de 80 *couverts.*

Milan, 3 mars 1870.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Potage printanier aux ravioles. Loup de mer à la Normande. Filet de bœuf à la Française, sauce madère. Poulardes à l'Ambassadrice.	Xérès sec.
Côtelettes de grives à la Talleyrand. Croustade à la Toulouse. Cailles à la Parisienne. Couronne de choux-fleurs garnie de petits pois.	Château-Larose.
Hors-d'œuvre. Noix de veau à la Strasbourgeoise. Punch à la Romaine. ROTS. Pintades et filets de marcassin, cresson, salade.	Markobrunner.
Bavarois de chocolat à la Vierge. Gâteau Florentin garni de fruits en macédoine. Baba glacé au malaga garni d'amandes vertes.	Grand crémant impérial.
DESSERT.	
GLACES { Crème aux avelines. Framboise et cédrat.	Muscat de Lunel.

216e MENU

Turin, 25 juillet 1873.

Dîner.	VINS.
Potage Sagou à l'Impérial. — Princesse aux croûtons (maigre). Petits pâtés à la Russe et aiguillettes de soles (maigre). Truites à la Jean Bart, sauce Américaine (maigre).	Xérès de 1824.
Filet de bœuf à l'Anglaise, sauce madère. Crépinettes d'esturgeon, sauce Génoise (maigre). Suprême de poulardes à la Rohan. Chaud-froid de cailles à la Parisienne. Fonts d'artichauts garnis de haricots verts à l'Allemande.	Ch.-Margaux.

Hors-d'œuvre. Canapés de caviar à la Russe et jambonneau de pintade. Mayonnaise de Bar en belle-vue (maigre).	Johannisberg de la cave de Metternich.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués et Ortolans, Bouquetin, salade. Savarin au Noyau. Suédoise garnie de fruits.	Grand crémant impérial.
Croque-en-bouche de pastilles d'abricot. Dessert. Glaces { Écume chocolat à l'Espagnole. Framboise et cédrat.	Tokay de 1760.

217e MENU

Rome, 6 janvier 1874.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage printanier à la Fleury. Petites bouchées Richelieu, cannelons à la Luxembourg. Truite à la Bordelaise.	Chablis. Grand vin.
Noix de veau à la gastronome. Suprême de poulardes à l'Ambassadrice. Côtelettes de bartavelles à la Piémontaise. Filets de soles à la Renaissance.	Château-Laffite.
Haricots verts et artichauts au suprême. Truffes au vin de champagne. Hors-d'œuvre. Canetons de volaille à la gelée, Foies gras au miroir.	Johannisberger Cabinet Fursten Metternich.
Punch à la Romaine. Rots. Faisans piqués et Chapons, salade mêlée. Pouding Nesselrode à la vanille. Gelée de bananes à la Moderne. Croque-en-bouche d'abricot à la Génoise.	Grand crémant impérial.
Hermitage garni vacherin à l'ananas. Dessert. Glaces { Cornets crème vanille. Griotte farcie et cédrat.	Tokay de 1760.

218e MENU

Rome, 1er janvier 1875.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage quenelles de gibier au fumet. — Orge à l'Allemande (maigre). Attereaux fourrés à la Rohan.	Château-Yquem.
Petites bouchées au salpicon d'écrevisses (maigre). Loup de mer garni, sauce Bordelaise (maigre). Filet de bœuf à la Renaissance. Suprême de poulardes à la Printanière. Filets de soles, sauce Américaine (maigre). Bécasses à la Piémontaise. Aspic de homard à la Parisienne (maigre).	Ch.-Léonville.
Crème de choux-fleurs garnie de haricots verts à l'Anglaise. Hors-d'œuvre. Pâté de venaison à la gelée. Canapés de Caviar à la Russe. Punch à la Romaine.	Markobrunner.
Rots. Faisans piqués et Mauviettes Tronçons d'anguilles rôtis (maigre) } salade verte. Citekates au Carvi garni de cerises. Gelée Sicilienne à l'écarlate, crème noisette. Casques à l'Ancienne garnis de meringues, sabayons au champagne. Corbeilles en coquilles garnies de pâtisseries.	Grand crémant impérial.
Dessert.	
Glaces { Écume chocolat à la vanille. Pêche et cédrat.	Larme d'Espagne.

219e MENU

Rome, 31 janvier 1875.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage printanier au sagou à la Royale.	Chablis.
Cannelons à la Richelieu, ris d'agneau à la d'Armagnac. Poisson de mer garni, sauce normande. Filet de bœuf garni, sauce raifort. Suprême de poulardes à l'Ambassadrice. Faisans à la Demidoff. Côtelettes de mauviettes à la Moderne.	Ch.-Margaux.

Cardons gratinés à la Piémontaise. Hors-d'œuvre. Foies gras au miroir et Marbré de volaille à la Westphalienne. Punch au champagne.	Liebfraumilch.
Rots. Pintades piquées et Bécassines, salade de saison. Savarin à l'angélique garni de pêches sauce madère. Gâteau Marguerite garni de chocolat à la Chantilly. Nougat à la Parisienne et Pâtisseries assorties.	Champagne rose.
Dessert.	
Glaces { Cornets crème à la vanille. Macédoine au cédrat et fraise.	Tinto d'Alicante.

220e MENU

Rome, 14 mars 1875.

Dîner.	Vins.
Huîtres au citron. Potage printanière au consommé. Spinola à l'Anglaise.	Haut Sauterne.
Petites bouchées à la Reine. Filet de bœuf au madère. Suprême de volaille aux petits pois. Filets de bécasses à la chasseur. Jambon de Gratz aux épinards.	Romanée Conti.
Pain de foies gras en belle-vue. Asperges à la Hollandaise. Punch à l'Italienne.	Liebfraumilch.
Rots. Chapons piqués, salade à la Russe. Côtelettes de crème à la moderne. Charlotte d'ananas aux fraises.	Grand crémant impérial.
Dessert.	
Glaces { Ecume de chocolat à l'Espagnole. Framboise et cédrat.	Muscat de Rivesaltes.

221e MENU

Venise, 6 avril 1875.

Dîner.	Vins.
Huîtres. Potage crème de gibier à la Nesle.	Château-Yquem.

Boudins de volaille à la Princesse et cannelons à la Mazarine. Esturgeon à l'Amiral, sauce crevettes. Noix de veau à la printanière. Suprême de poulardes à la Choiseul. Côtelettes de grives à la Périgord. Filets de bécasses en chaud-froid à l'Impériale. Asperges en branches sauce Allemande.	Grand vin. Château-Laffite.
Hors-d'œuvre. Petits jambonneaux à la Valenciennes et foies gras au miroir. Punch au champagne.	Johannisberg.
Rots. Faisans piqués, Alouettes, Venaison, sauce Viennoise, salade. Cougloff au kirsch garni de fruits. Crème pralinée à la Rothschild. Mille-feuilles à la Royale. Ruines en nougat.	Grand crémant impérial.
Dessert.	
Glaces { Crème pistache à la vanille. Framboise et cédrat en macédoine.	Tokay de 1760.

III

MENUS DE S. A. R. LE PRINCE DE CARIGNAN

Chef : M. DUBECQ

1er MENU

2 janvier 1870.

Dîner.	Vins.
Huîtres d'Ostende.	Sillery sec.
Potage de tortue à l'Anglaise. Côtelettes d'agneau et bouchées à la Monglas. Turbot de l'Océan garni sauce Hollandaise.	Madère sec.
Filet de bœuf à la Godard. Poulardes du Mans à la Jardinière. Foies gras à la Lucullus. Salade de homard à la Parisienne.	Romanée.
Hors-d'œuvre. Caviar de Russie. Truffes blanches à la Piémontaise.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Petits pois au naturel. Cardons au jus. Faisans rôtis sauce Renaissance. Pouding à l'Espagnole. Gâteau Turin.	Impérial crémant.
Dessert.	
Glaces { biscuits au chocolat. aux mandarines.	Tintiglia di Rota.

2e MENU

16 janvier 1870.

Dîner.	Vins.
Huîtres d'Ostende.	Meursault.
Potage crème de volaille au tapioca. Pigeons à la Duxelles et petits pâtés à la Russe. Truite saumonée sauce Régence. Filet de bœuf à la Marly. Poulardes du Mans à la Toulouse.	Xérès 1841.

Escalopes de lièvre à la Sagan. Pâté de foies gras à la gelée.	Richebourg.
Hors-d'œuvre. Canapés de Caviar. Tartelettes macédoine.	Pouillac Médoc.
Punch à la Romaine. Asperges en branches sauce au beurre. Céleris-raves au jus. Perdreaux et pintades rôtis. Pain d'abricots à l'Impératrice. Gâteau Bismark.	Rubis Jacquesson.
DESSERT. GLACES { Crème au café. Tous fruits.	Muscat de Malaga 1849.

3e MENU

30 janvier 1870.

Dîner.	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Hochheim.
Potage Princesse. Escalopes de foies gras et petits vol-au-vent.	Abocado Oro muy viejo.
Turbot de l'Océan garni sauce Genevoise. Jambon de Styrie à la Flamande. Estomacs de dindes à l'Ambassadrice. Filets de faisans à la Périgueux. Aspic à la Cussy.	Ventosello.
Hors-d'œuvre. Caviar de Russie et Olives farcies. Crevettes.	Chambertin.
Punch à la Romaine. Salsifis sauce blanche. Fonds d'artichauts en demi-glace. Poulardes du Mans rôties. Gelée de bananes à l'Orientale. Mousse à l'orange à l'Américaine.	Royer carte blanche.
DESSERT. GLACES { Crème aux avelines. aux abricots.	Lacrima del Vesuvio.

4e MENU

6 février 1870,

Dîner.	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Markobrunner.
Potage tortue à l'Anglaise. Truffes à la Monglas et petits pâtés à la Dauphine.	Malaga sec 1840.

Saumon garni sauce Normande. Filet de bœuf à la Jardinière. Poulardes du Mans à la Ravigote. Salmis de bécasses à la Piémontaise. Mayonnaise de homard à la Parisienne.	Corton.
Hors-d'œuvre. Salé mêlé. Salade de truffes blanches.	Victoria Regia 1822.
Punch à la Romaine. Petits pois au naturel. Crème de Cardes à la Pompadour. Faisans rôtis sauce groseilles. Macédoine de fruits au vin de Champagne. Gâteau Junck.	Grand vin de la Côte.
DESSERT. GLACES { Crème au chocolat. aux fraises.	Muscat de Xérès.

5e MENU

9 février 1870.

Dîner (*Service à* 8).	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Montrachet.
Potage à la Régence. Petits pâtés et Rissoles à la Choisy.	Secco Pallido. Amontillado 1860.
Saumon garni sauce Hollandaise. Filet de bœuf à l'Allemande. Poularde du Mans à la Nesle. Foies gras à la Périgueux. Chaud-froid de perdreaux.	Pommard.
Hors-d'œuvre. Caviar de Russie garni de queues de crevettes. Sandwichs de langue.	Steinberger Cabinet 1848
Punch à la Romaine. Asperges en branches sauce au beurre. Choux-fleurs au parmesan. Faisans rôtis sauce à l'orange. Bavarois aux fraises. Gâteau Chambord.	Royer grand Rosé.
DESSERT. GLACES { Crème au marasquin. aux pêches.	Pedro Ximenez 1849.

6e MENU

13 février 1870.

Dîner.	Vins.
Huîtres d'Ostende.	Chablis.
Potage à la Choiseul.	
Cromosquis et Bouchées à la Reine.	Marsala.
Truite du lac Majeur sauce Bordelaise.	
Filet de bœuf à la Marly.	
Suprême de poulets.	Bouzy rouge Jacquesson.
Escalopes de lièvre à la chasseur.	
Foies gras de Strasbourg à la gelée.	
Hors-d'œuvre.	
Canapés de caviar.	Ch.-Margaux.
Hure de Gênes.	
Punch à la Romaine.	
Petits pois à l'Anglaise.	
Cardons à l'Espagnole.	
Poulardes du Mans rôties.	Royer carte rose.
Gelée de framboise.	
Gâteau La Vallière.	
Dessert.	
Glaces { Chantilly à la fleur d'oranger. aux abricots.	Hermitage paille.

7e MENU

20 février 1870.

Dîner.	Vins.
Huîtres d'Ostende.	Bucelos.
Potage printanier à l'orge perlé.	
Boudins de lièvre à la Richelieu.	Manzanilla.
Turbot de l'Océan garni sauce Colbert.	
Jambon d'York aux épinards.	
Poulardes du Mans à la Périgord.	
Faisans à la Talleyrand.	Nuits.
Salade à la Russe.	
Hors-d'œuvre.	
Caviar et Olives farcies.	Hermitage rouge.
Canapés d'anchois.	
Punch à la Romaine.	
Petits pois à l'Anglaise.	
Fonds d'artichauts en demi-glace.	
Bécasses et Perdreaux rôtis.	Impérial crémant.
Gelée princesse Clotilde.	
Biscuit aux avelines.	

DESSERT.

GLACES	Ecume au chocolat. aux cerises.	Pagarette.

8e MENU

23 février 1870.

Dîner.	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Sillery sec.
Potage à la Reine. Attereaux et petits pâtés au jus. Saumon garni sauce au beurre d'écrevisses. Filet de bœuf à l'Impériale.	Tinta Madera.
Poulardes du Mans à la Jardinière. Filets de venaison sauce poivrade. Pâté de Strasbourg à la gelée.	Romanée Conti.
Hors-d'œuvre. Caviar de Russie. Tartelettes macédoine.	Ch.-Laffite.
Punch à la Romaine. Asperges en branches sauce blanche. Céleris-raves en demi-glace. Faisans rôtis sauce groseilles. Pain d'ananas à la Metternich. Gâteau Nubien.	Grand vin de la Côte

DESSERT.

GLACES	Crème à la vanille. Tous fruits.	Muscat de Porto.

9e MENU

1er mars 1870.

Dîner.	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Hochheimer Auslese.
Ravioles à la Piémontaise. Turbot de l'Océan garni sauce Hollandaise. Filet de bœuf à la Jardinière.	Secco Amontillado 1849.
Faisans truffés sauce Périgueux. Pâtés de Strasbourg à la gelée.	Corton.
Hors-d'œuvre. Salade de homard. Salé, radis et beurre frais.	Hermitage rouge.
Punch à la Romaine. Asperges en branches sauce blanche. Poulardes du Mans rôties au cresson. Gâteau Junck.	Grand vin de la Côte.

DESSERT.

GLACES	Ecume au chocolat. aux fraises.	Bullano 1838.

10e MENU

12 février 1877.

Déjeuner.	VINS.
Huîtres d'Ostende.	Sillery sec.
Potage chasseur à l'Anglaise. Pâtés aux foies gras et filets de pigeons à la Duxelles.	Manzanilla.
Turbot de l'Océan sauce Normande. Poulardes du Mans truffées.	Corton.
Hors-d'œuvre. Salé, beurre et radis. Truffes blanches à la Piémontaise.	Grand vin de la Cité.
Punch à la Romaine. Petits pois à l'Anglaise. Perdreaux rôtis. Biscuit Mikado.	

DESSERT.

GLACES	Fromage au chocolat. aux guignes.	Tintiglia di Rota.

DINER

SERVI AU PRINCE ALBERT

PAR L'EMPEREUR NAPOLÉON III

Boulogne-sur-Mer, 5 septembre 1855.

4 POTAGES.

Le printanier aux quenelles de volaille.
La bisque d'écrevissès.
L'orge à l'Allemande.
La purée de pois verts aux croûtons.

HORS-D'ŒUVRE.

Petites bouchées de crevettes marinières.
Les filets de soles à la Orly.
Les canelons de gibier à la Charles VI.
Les crépinettes à la Montmorency.

4 GROSSES PIÈCES.

Le turbot sauce homard, Hollandaise.
Les truites à la Chambord.
Les jambons de Malaga au madère (extra épinards).
La hanche de venaison à l'Anglaise.

12 ENTRÉES.

2 De côtelettes pré-salé aux pointes d'asperges.
2 De suprême de filets de poulardes à l'écarlate.
2 De croustades de cailles de vigne à la Parisienne.
2 De petites timbales de foies gras à la La Vallière.
2 De noix de ris de veau à l'Arlequin.
2 De chaud-froid de perdreaux rouges aux truffes.

4 ROTS.

Les faisans garnis d'ortolans.
Les canetons de Rouen.
Les dindonneaux nouveaux.
Le train de chevreuil piqué.

12 ENTREMÈTS.

2 De petits pois à la Française.
2 De fonds d'artichauts à l'Italienne.
2 De haricots verts sauce à la maître d'hôtel.
2 De gelée de macédoine de fruits à l'ananas.
2 De crème de noix vertes au vin de Champagne.
2 De biscuits d'orange à la Portugaise.

EXTRAS.

Les petits fondus au parmesan.
Les soufflés au café en caisses.

TROIS MENUS

SERVIS

A S. M. LA REINE DE LA GRANDE-BRETAGNE

I

3 Décembre 1855.

POTAGES.

La tortue.
A la Royale.

POISSONS.

Les tranches de cabillaud.
Les soles frites.
Les filets de merlans frits.

RELEVÉS.

Les poulets au riz à la Portugaise.

ENTRÉES.

Les anguilles en couronne grillées.
Les suprêmes de volaille aux concombres.
Les côtelettes de mouton panées aux pois.
Les mauviettes farcies à la Financière.
Les boudins de coqs de bruyère à la Richelieu.
Les timballes de volaille à l'Indienne.

CONTRE-FLANCS.

Les carrés de venaison piqués au macaroni.
Les membres de poulardes à la Catalane.

ROTS.

Les bécassines.
Les chapons.

RELEVÉS.

Les poudings de cabinet.
Les babas au rhum.

ENTREMÊTS.

Les cardons à l'Espagnole.
Les macédoines de fruits.
Les meringues au chocolat.
Les galantines de volaille.
Les blanc-manger rubanés.
Les pains à la Paysanne.

CONTRE-FLANCS.

Les gradins de citrons.
Les gâteaux en bastillons.
Les croquettes de volailles.

SIDE TABLE.

Sirloins of beef.
Saddles of mutton.
Haunches of venison.
Round of beef.

II

4 Décembre 1855.

POTAGES.

A la tortue.
Au vermicelle clair.

POISSONS.

Le turbot bouilli.
Les éperlans.
Les filets de soles à la Hollandaise.

RELEVÉS.

Les pièces de bœuf, sauce au persil.

ENTRÉES.

Les rissolettes de volaille aux champignons.
Les suprêmes de poulardes au beurre d'écrevisses.
Les côtelettes de mouton à la purée de haricots.
Les ris de veau piqués sauce tomate.
Les boudins de volaille coulis aux truffes.
Les filets de lapereaux piqués à la chicorée.
Les croustades de bécassines à la Villeroy.

CONTRE-FLANCS.

Les croustades d'amourettes.
Les poulets poêlés à la macédoine.

ROTS.

Les grouses.
Les poulardes.

RELEVÉS.

Les soufflés au citron.
Les brioches à l'abricot.
Les poudings de pain à la Viennoise.

ENTREMÊTS.

Les choux-fleurs frits au parmesan.
Les noix de veau au beurre de Montpellier.
Les gelées d'orange.
Les crèmes au chocolat.
Les vol-au-vent de mirabelles.
Les biscuits à la Plombière.
Les nougats d'abricots.

CONTRE-FLANCS.

Les gradins au sucre filé.
Les pièces de fond sur socles.

SIDE TABLE.

Sirloins of beef.
Saddles of mutton.
Haunches of venison.

III

Dîner servi pour S. M. le roi de Piémont.

5 Décembre 1855.

POTAGES.

A la tortue.
A la Julienne.

POISSONS.

Les tranches de cabillaud.
Les soles au gratin.
Les merlans frits.

RELEVÉS.

Les dindonneaux farcis à la Chipolata.

ENTRÉS.

Les anguilles à la Rouennaise.
Les vol-au-vent à la Béchamel.
Les côtelettes d'agneau à la purée de champignons.
Les épigrammes de volaille aux concombres.
Les côtelettes de veau panées à la Milanaise.
Les croustades de purée de grouses.
Les casseroles d'ailerons de poulets à la Nesle.
Les filets de levrauts piqués.

CONTRE-FLANCS.

Les jambons aux épinards.
Les perdreaux truffés à la Financière.

ROTS.

Les bécasses.
Les poulardes.

RELEVÉS.

Les savarins au kirsch.
Les gâteaux de riz à l'abricot.
Les poudings glacés à l'Espagnole.

ENTREMÊTS.

Les artichauts à la Lyonnaise.
Les œufs brouillés aux croûtons.
Les salades à l'Italienne.
Les aspics de galantine.
Les gelées de grenades.
Les pains de pommes à la crème.
Les jambons en surprise
Les vol-au-vent de pêches.

CONTRE-FLANCS.

Les pièces de fond sur socles.
Les grenadins de sucre filé.

SIDE TABLE.

Sirloins of beef.
Hauches of venison.
Saddles of mutton.
Round of beef.

FIN

TABLE DES METS

CONTENUS DANS LES MENUS

Pages.

POTAGES.

Bisque à la Cardinal..... 66
Brunoise à l'Italienne..... 129
Coulis de gibier à l'Anglaise... 89
Coulis de volaille aux concombres..... 269
Crème d'asperges au consommé 329
Crème d'asperges Princesse... 251
Crème céleri aux petits pois... 105
Crème volaille à la Nivernaise.. 223
Croûtes à la Crécy..... 178
Croûtes Villeroy..... 292
Étuis de volaille..... 275
Gruau à l'Ecossaise..... 179
Lait de poule à la crème d'asperges..... 203
Macaroni à la Chasseur..... 32
Macaroni purée de pois verts... 280
Macaroni de volaille..... 67
Œufs moelleux..... 171
Orge brillantée à la Reine..... 261
Orge perlée Chasseur..... 164
Orge perlée à la Bohémienne.. 77
Palais de bœuf à l'Anglaise.... 313
Parmentier à la Financière.... 172
Perlée aux profiteroles en surprise..... 228
Petites pâtes à la Paysanne.... 224
Petits choux farcis..... 104
Petits choux..... 303
Petits nourris à l'Italienne..... 323
Princesse Marguerite..... 303
Printanier à la Royale..... 216
Printanier à la Sévigné..... 186
Purée de pois verts..... 280

Pages.

Quenelles de canetons au fumet 216
Quenelles de pintades au consommé..... 121
Quenelles Soubise..... 268
Quenelles de volaille..... 3
Ravioles à la Génoise printanière..... 18
Régence..... 45
Reine aux pointes d'asperges.. 155
Rissoles en surprise..... 136
Royale au consommé..... 130
Royale au consommé de faisan. 194
Sagou aux supprimés..... 210
Santé aux quenelles de volaille. 240
Semoule à la Polonaise..... 330
Supprimés de volaille à l'Allemande..... 210
Tapioca à l'Impératrice..... 1
Tapioca aux quenelles de volaille..... 203
Tortue..... 121
Vert pré aux haricots Princesse. 324

SAUCES.

Allemande..... 308 et 330
Ambassadrice..... 23
Anglaise..... 75
Aurore..... 34
Béchamel..... 181
Beurre..... 118
Blanquette..... 264
Bordelaise..... 36
Broglie..... 296
Cardinal..... 270
Carignan..... 61
Chaud-froid..... 37

Pages.
Chevreuil (jus)..... 40
Colbert..... 7
Comtoise..... 262
Crème raifort..... 115
Crevettes..... 123
Cussy..... 318
Diplomate pour poisson..... 33
Diplomate pour filet de bœuf.. 47
Espagnole..... 336
Financière..... 94
Gastronome..... 4
Génoise..... 115 et 304
Genevoise..... 91
Gourmet..... 124
Hollandaise..... 4
Homard..... 131
Huîtres..... 78
Italienne..... 137
Lyonnaise..... 134
Macédoine..... 315
Madère..... 35 et 306
Maître d'hôtel..... 134
Mayonnaise..... 7
Nivernaise..... 26 et 223
Normande..... 46
Périgord..... 80
Périgueux..... 219
Portugaise..... 142
Provençale..... 79
Purée de marrons..... 24
Purée de pois verts..... 307
Ravigote..... 263
Régence..... 187
Richelieu..... 172
Royale..... 277
Salmis..... 24
Soubise..... 179
Suprême..... 49
Suprême Italienne..... 191
Tortue..... 22
Toulouse..... 107
Truffes farcies..... 37
Velouté..... 338
Vénitienne..... 20
Verte..... 336
Villeroy..... 60 et 106

POISSONS.

Brochet, hure à la Cardinal.... 314
Cabillaud à l'Anglaise (filets)... 252
Cabillaud et Truite Hollandaise (filets)..... 281
Cabillaud Vénitienne (filets)... 156
Esturgeon Parisienne (filets)... 51
— Russe (filets)..... 224
Esturgeon et Barbue Régence.. 187
Esturgeon et Barbue, quenelles de merlans sauce aux huîtres..... 78
Esturgeon à l'Italienne..... 137
Esturgeon et Soles Vénitienne (filets)..... 20
— et Turbot sauce aux huîtres..... 230
Saumon (filets) Aurore..... 256
— Comtoise..... 261
— Normande..... 46
— Parisienne..... 324
Saumon aux écrevisses, sauce Bordelaise..... 60
— aux laitances de carpe 90
— à la Richelieu..... 172
— à la Royale..... 276
— et Turbot à la Prince Humbert..... 195
Soles (filets) et Cabillaud, sauce Homard 131
— Bordelaise..... 35
— Cardinal..... 166
— Colbert..... 6
— Normande..... 70
— Paupiettes..... 69
Truite (filets) et Sole Bordelaise. 204
— Orly..... 114
Turbot garni de cartouches de Merlans..... 270
— de roulés de Merlans..... 106
Turbot et Saumon, sauce Hollandaise..... 3

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

Animelles ou grenelli à l'Italienne..... 123
Attereaux de palais de bœuf... 217
Bouchées aux huîtres..... 112
Bouchées à la Reine..... 105
Crêtes à la Villeroy..... 106
Côtelettes d'agneau à la Villeroy 68
Croquettes de ris de veau..... 130

Pages.

Croustades de foies gras à la Ducale..... 122
Croustades aux champignons.. 269
Croustades à la Saint-Cloud... 179
Kromosquis de foies gras aux truffes..... 166
Palais de bœuf à la Soubise.... 179
Paupiettes d'amourettes..... 113
Rissoles de foies gras..... 69
Rissoles au gratin..... 131

FILETS DE BŒUF.

Capucine (à la)..... 211
Crème raifort (à la)..... 115
Diplomate (à la)..... 47
Financière (à la)..... 114 et 132
Française (à la) ..... 188 et 325
Fonds d'artichauts (aux)..... 262
Gastronome (à la)..... 4
Gastronome à la Chasseur..... 196
Gourmet (à la)..... 124
Italienne (à l')..... 92
Madère (au)..... 61
Napolitaine à la)..... 157
Parisienne (à la)..... 144
Rosbif à l'Anglaise..... 33

VEAU.

Croquettes de ris..... 130
Escalopes de ris aux pointes d'asperges..... 125
Filet à la Printanière..... 166
— à la Sicilienne..... 189
— à la Toulouse..... 107
Noix de veau à l'Anglaise..... 21
— à la gelée bigarrée..... 98
— à la Lyonnaise..... 137
— à la Piémontaise..... 283
— à la Provençale..... 79
— à la Richelieu..... 253
— à la Victor-Emmanuel... 204
— des gourmets..... 180
— en Tortue..... 71
Ris à la Villeroy..... 60

AGNEAU ET MOUTON.

Animelles ou grenelli à l'Italienne..... 123
Côtelettes à la Dreux..... 158
— à la Duchesse..... 197
— aux petits pois..... 213
— aux pointes d'asperges..... 277
— aux pointes d'asperges Princesse.... 167
— purée de marrons... 24
— Villeroy..... 68
Filets de pré salé à l'Italienne.. 219
— à la Provençale..... 255
— à la Royale..... 139
Gigot d'agneau..... 191
Selle d'agneau..... 151

ENTRÉES CHAUDES.

Chartreuse..... 5
Côtelettes de lapereaux à la Sarde..... 147
Côtelettes de mouton purée pois verts..... 307
Crème de volaille à l'Allemande 308
Crème de volaille à l'Ambassadrice..... 308
Croustade de filets de chevreuil à la Napolitaine..... 81
Croustade de filets de bécasses. 198
Croustade de foies gras au madère..... 35
Croustade garnie à la Financière 231
Croustade de ris de veau à la Condé..... 263
Croustade de riz aux bécassines 174
Crépinettes à la Chasseur..... 49
Escalopes de ris de veau aux pointes d'asperges..... 127
Filets de canetons à la Fermière..... 244
Filets de canetons aux petits pois..... 264
Filets d'Innocents à la Diplomate..... 325
Filets de poulets à l'écarlate aux petits pois..... 132
Filets de poulets à la Marie-Thérèse..... 116
Filets de poulets aux petits pois..... 243
Grenadins de poulets aux petits pois..... 72

Pages.

Quenelles de canetons à la Carignan. 61
Salmis de bécasses aux truffes. 23
Timbale de filets de pigeons à la Talleyrand. 254
Timbale de macaroni à la Cardinal. 139
Timbale de poularde. 181
— de riz à l'Ancienne. . . . 107

POULARDES.

Ambassadrice (à l'). 22
Aurore (à l'). 34
Crème d'estragon (à la). 230
Impératrice (à l'). 197
Jardinière (à la). 254
Montmorency (à la). 188
Périgord (à la). 79
Périgueux (à la). 219
Ravigote (à la). 262
Rôtie et bardée. . . . . 39 et 54
Sicilienne (à la). Voy. Pintades. 212
Suprême (au). 325
Timbale à la Béchamel. 181
Venitienne (à la). 138
Vierge (à la). 158

PINTADES.

Filets suprême aux petits pois frais. 48
Rôtie et piquée. 151
Sicilienne (à la). 212

POULETS.

Filets en côtelettes aux petits pois frais. 243
Ecarlate (à l'). 133
Grenadins (en). 72
Marie-Thérèse (à la). 116
Paupiettes (en). 158
Reine (à la), pour croustades et bouchées. 105
Roulés. 165
Rôti bardé. 39
Chapon rôti. 99
Dindonneau à l'essence d'estragon. 316
Dindonneau à la Jardinière. . . . 295
— rôti et bardé. 200

PIGEONS.

Filets d'Innocents à la Diplomate 325
Princesse Marguerite. 198
Rôti et bardé (voy. Poulets). . . . 39
Timbale à la Talleyrand. 254

CANETONS.

Filets à l'Ancienne. 173
— Carignan (quenelles à la) 61
Côtelettes à la Milanaise (en). . . 271
Ecarlate (à l'). 25
Fermière (à la). 244
Purée de pois verts (à la). 264
Rôti et bardé. . . . . 39 et 85

GIBIER.

Bécasses rôties bardées. 206
— (filets de) à la Napolitaine. 198
— (salmis de) aux truffes. . 23
Bécassines en croustade. 174
— Croûtons à bécassines. 86
— Rôties bardées. 86
Cailles en Bellevue. 81
— en Galantine. 244
— aux petits pois. 230
— Rôties bardées. 11
— Turban. 73
Chevreuil. Croustade de filets à la Napolitaine. 81
— rôti piqué. 39
Faisan. Filets à la Gastronome. 36
— à la Financière. 93
— rôti bardé. 74
— rôti piqué. 11
Gélinottes. Filets à la Russe. . . 108
— Rôties bardées. 134
Lapereaux. Crépinettes à la Chasseur. 49
— Côtelettes à la Sarde 146
Mauviettes rôties bardées. 28
Perdreaux en chartreuse. 5
— rôtis bardés. 117
Pluviers rôtis. 28
Sarcelles rôties bardées. . . . 11 et 39

Pages.
Venaison rôtie..... 236

FROID.

Aspic de filets de pintades à la Royale..... 167
— de jambon à la Royale.. 297
— à la Moderne..... 319
— de supprimés de volaille. 332
Blanquette de volaille à l'écarlate..... 264
Boules de chaud-froid aux truffes..... 213
Cailles en Bellevue à la Princesse..... 81
Côtelettes de saumon à l'Impératrice..... 190
Croustades de foies gras à la gelée (petites)..... 309
Dominicain de faisans au Champagne..... 206
— de lapereaux..... 159
Escalopes de saumon à l'Aurore 256
Filets d'anguilles au beurre de Montpellier..... 285
— de bœuf à la Russe..... 287
— de canetons à l'écarlate. 25
— d'esturgeon à la Parisienne..... 51
— de faisans à la Gastronome..... 36
— de gélinottes à la Russe. 108
— d'innocents à la Florentine..... 225
— d'innocents à la princesse Marguerite..... 198
— de poulets à l'Américaine, 7
— de saumon à la Ravigote 133
— de volaille à l'Ecossaise.. 174
Foies gras à la Bolonaise..... 10
— et langue de Strasbourg..... 141
— en chaud-froid..... 272
— en rocher..... 62
— à la Russe..... 206
Fondants de volaille à la Carignan..... 336
Galantine de cailles à la Parisienne..... 244
— de faisans..... 26
— de lapereaux..... 265
Galantine de perdreaux..... 233
— de pintades..... 161
Jambons d'York à la gelée..... 38
— de lapereaux..... 278
— chinois..... 235
— à la Royale..... 83
Marbré de lapereaux..... 125
— de volaille..... 257
Mayonnaise de filets de soles... 141
— à l'Aurore..... 308
Noix de veau à la gelée..... 98
Ravigote de cervelles à la gelée. 148
Salade.....
— à l'Américaine..... 246
— à l'Anglaise, langouste. 117
— à la Cardinal..... 182
— à la Parisienne..... 205
— à la Provençale..... 339
— à la Russe..... 74
— à la Russe au homard.. 95
Salade aux truffes blanches piémontaises..... 338
Timbale de filets de canetons à la gelée..... 53
— de filets de lapereaux.. 320
— de filets de pigeons... 254
— de filets de marcassin à la Victor-Emmanuel.. 200
Turban de crème de cailles... 73
Vertes boules de filets de soles Ravigote..... 220

LÉGUMES.

Artichauts, fonds à l'Anglaise.. 75
— à la Bordelaise..... 183
— aux pointes d'asperges..... 199
— à la crème d'estragon 272
— aux fines herbes.... 175
— à la Flamande..... 287
— à l'Italienne... 169 et 226
— à l'Italienne (sauce suprême)..... 234
— à la Lyonnaise..... 134
— sauce Vénitienne... 97
Asperges (grosses), sauce au beurre..... 118
— sauce crème d'asperges..... 329
— sauce mayonnaise.. 214

Pages.

Asperges sauce suprême et suprême Italienne.. 191
Cardons à la moelle..... 118
— à la Nivernaise..... 26
— grenadins aux truffes. 150
Choux à la Capucine..... 211
Choux-fleurs. Bordure garnie de haricots verts.. 52
— Turban garni de macédoine..... 63
Concombres..... 285 et 317
Fèves à la sariette..... 332
— au beurre..... 332
Haricots verts à l'Anglaise..... 265
— à la Lyonnaise..... 134
— à la maître d'hôtel... 245
Laitues garnies de petits pois.. 10
Macédoine pour garniture..... 63
Pois à l'Anglaise..... 10 et 265
— à l'Allemande..... 160
— au beurre..... 183
— à la Florentine..... 298
— en purée..... 264
Racines à la Flamande..... 109
Tomates à l'Italienne..... 320
Truffes blanches du Piémont.. 338

ENTREMETS.

Bavarois. Ananas praliné..... 29
— au biscuit moka..... 86
— Café noir et blanc... 176
— Chocolat à la Vierge. 40
— Diplomate..... 207
— Fantaisie..... 135 et 258
— Fraises..... 266
— Impératrice..... 152
— Marrons,..... 54
— Religieuse..... 321
— Vanillé grosses fraises 162
— Vierge Florentine.... 247
Blanc-manger aux fruits confits..... 200
— Rouge princesse Clotilde..... 75
Charlotte de bananes au marasquin..... 169
— de fruits marasquinés 55
Chartreuse de fruits marasquin. 55
Gelées. Abricots verts..... 259
— Ananas à l'Impératrice. 118
— Ananas panaché..... 208

Pages.

Gelées. Bananes garnie de fraises..... 162
— Champagne garnie d'amandes vertes..... 192
— Dantzig..... 176
— Groseilles blanches marasquinées..... 247
— Groseilles fantaisie à la Russe..... 87
— Orange reine de Portugal..... 201
— Orange à la Hollandaise. 214
Pains. Abricots avelinés..... 127
— Abricots crème d'angélique..... 41
— Fraises à la Vierge..... 101
— Fraises à la Florentine.. 321
— Groseilles fraîches à la Carignan..... 333
— Pistaches en surprise... 226
Pouding Cabinet aux cerises... 109
— Diplomate marasquin 12
— aux fruits marasquin. 184
— pêches au sabayon.. 161
— Richelieu..... 237
— riz au marasquin.... 100
Suédoise de fruits framboisés.. 13

PATISSERIES.

Baba glacé au Malaga..... 128
Biscuit abricoté..... 202
— amandes Chantilly.... 119
— chocolat..... 185
— Duchesse..... 29
— Mikado..... 328
— Portugaise..... 239
— rubané..... 327
Brioche abricotée Malaga..... 75
— à l'Ambassadrice.... 279
— meringuée..... 215
Couglof à l'abricot..... 192
Croque-en-bouche abricots et avelines..... 226
— chocolat pistaché... 162
— orange à l'Italienne 30
Cussy, crème cédrat..... 267
— Curaçao..... 152
Frol moka..... 152
Gâteau américain..... 101
— de Compiègne au cédrat 56

Pages.

Gâteau aux fraises..... 259
— Sicilien..... 222
— fraises Portugaise.... 333
— marrons à la vanille.. 208
— pistaches..... 176
Génoise abricotée garnie de Chantilly..... 110
Mille-feuilles aux avelines..... 87
— à l'Ancienne.... 169
— aux abricots marasquinés.. 322
Pastillage. Coupe garnie de pâtisseries..... 267
— Corbeilles garnies.. 247
Savarin au Sétubal..... 14
Vacherin aux fraises..... 221
— au moka..... 300

GLACES CRÈME.

Avelines (aux)..... 44
Bananes..... 177
Café Chantilly..... 163
Chocolat Chantilly..... 57
Chocolat vanillé..... 153
Mandarines..... 88
Marasquin..... 291
Pistaches..... 76 et 102
Plombière abricots..... 301
Vanille..... 31

GLACES AUX FRUITS.

Abricots..... 58
Ananas..... 17
Cédrat.... ..... 103 et 250
Cerises..... 44
Citrons..... 154
Framboises..... 31
Fraises et framboises..... 31
Groseilles framboisées..... 110
Oranges..... 135
Oranges garnies de cerises nouvelles..... 273
Pêches..... 88

Punch à la Romaine..... 11

TABLE DES MENUS

Pages

JANVIER.

1er Menu..... 1
2e — 18
3e — 32
4e — 45
5e — 59
6e — 66

FÉVRIER.

1er Menu..... 77
2e — 89
3e — 104
4e — 111
5e — 121
6e — 129

MARS.

1er Menu..... 136
2e — 144
3e — 155
4e — 164
5e — 171
6e — 178

Pages.

AVRIL.

1er Menu..... 186
2e — 194
3e — 203
4e — 210
5e — 217
6e — 223

MAI.

1er Menu..... 228
2e — 240
3e — 251
4e — 261
5e — 268
6e — 275

JUIN.

1er Menu..... 280
2e — 292
3e — 303
4e — 313
5e — 323
6e — 328

SUPPLÉMENT..... 335

Choix de Menus servis à différentes époques..... 341

PLANCHES

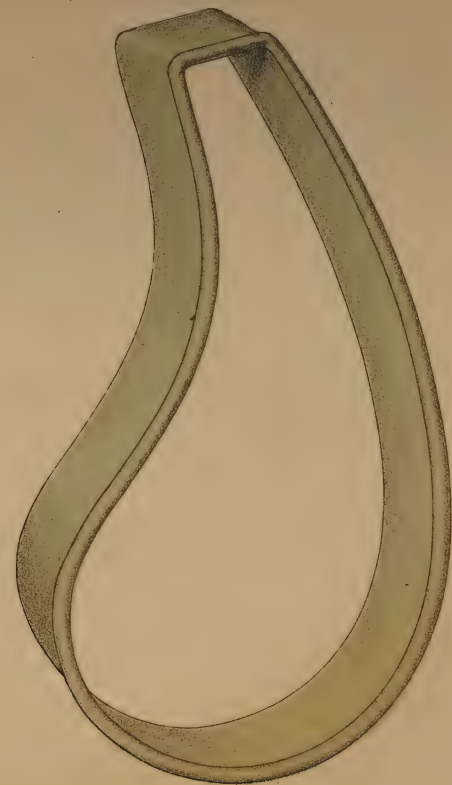
Planche n° 1. Moule à filet de volailles, tourne carottes.
— 2. Seringue à quenelles à potage.
— 3. Moules à salade et entrée froide.
— 4. Moules à sterlet et à cougloff.
— 5. N° 2. Quenelles à ragoût.
— 6. Moules à hâtelet ovale et rond.
— 7. Moule à hâtelet.
— 8. Hâtelets.
— 9. N° 1. Fond de pain garni pour entrée froide.
N° 2. Filet de faisan à la Gastronome surmonté d'une coupe, p. 36.
— 10. N° 1. Escalopes de filets de saumon ou truite à l'Aurore, p. 256.
N° 2. Filets de faisan à la Gastronome, p. 36.
— 11. N° 1. Hâtelet, Tête de faisan en graisse sur une truffe.
N° 2. Fond de pain pour entrée froide.
— 12. N° 1. Côtelettes de saumon à l'Impératrice, p. 190.
N° 2. Boules de chaud-froid aux truffes à croûtonner, p. 213.
— 13. N° 1. Galantine de faisan sur plat long pour hors-d'œuvre de rôt, p. 26.
N° 2. Plat garni d'un bouchon et d'une grosse truffe sur laquelle on doit placer le hâtelet après avoir dressé autour du bouchon, p. 10.
— 14. Hâtelet pour salade de homard.
— 15. Vertes boules de filets de soles Ravigote, p. 220.
— 16. Hâtelet pour hure ou timbale de marcassin à la Victor-Emmanuel, p. 200.
— 17. Timbale de marcassin à la Victor-Emmanuel, p. 200.
— 18. Cailles en bellevue à la Parisienne à la gelée, p. 81.
— 19. Hâtelet pour galantine ou chaud-froid de perdreaux.
— 20. Hâtelet pour entrée froide de faisans.
— 21. Gros biscuit chocolat sur socle.
— 22. Chaud-froid de filets de bartavelles.
— 23. Bigarré de noix de veau à la Strasbourgeoise, p. 90.
— 24. Chaud-froid de filets de canetons à l'écarlate dans une bordure de canetons, monté sur porte-hâtelet.

PL. 1.

N°. 2.

N°. 3.

N°. 1.

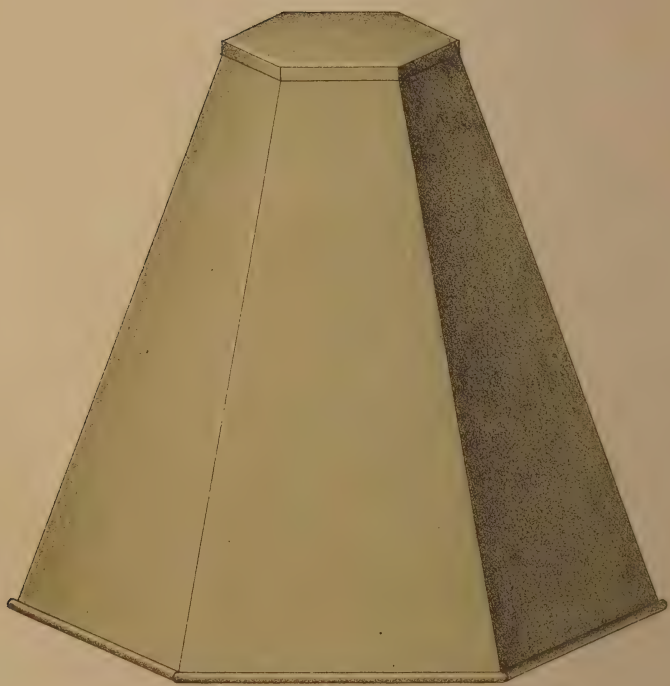


N°. 1.

N°. 2.

N°. 1.

N°. 2.



Cougloff.

Sterlet

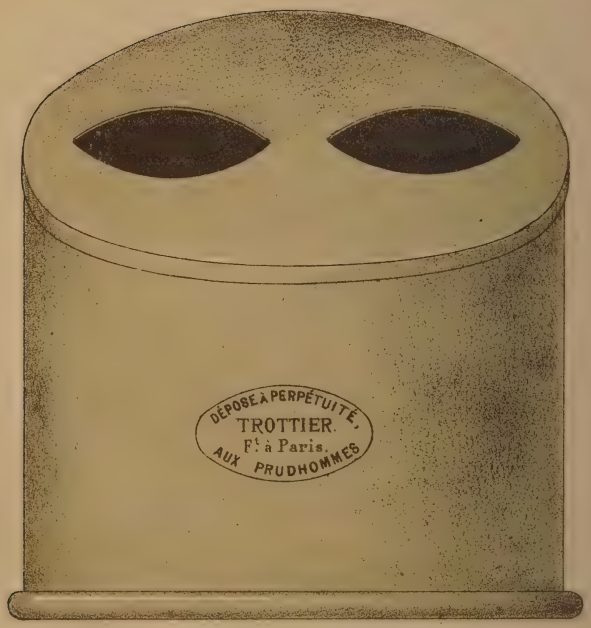
Cheneveau. del. et lith.

Imp. Monrocq. Paris.

N°. 2.

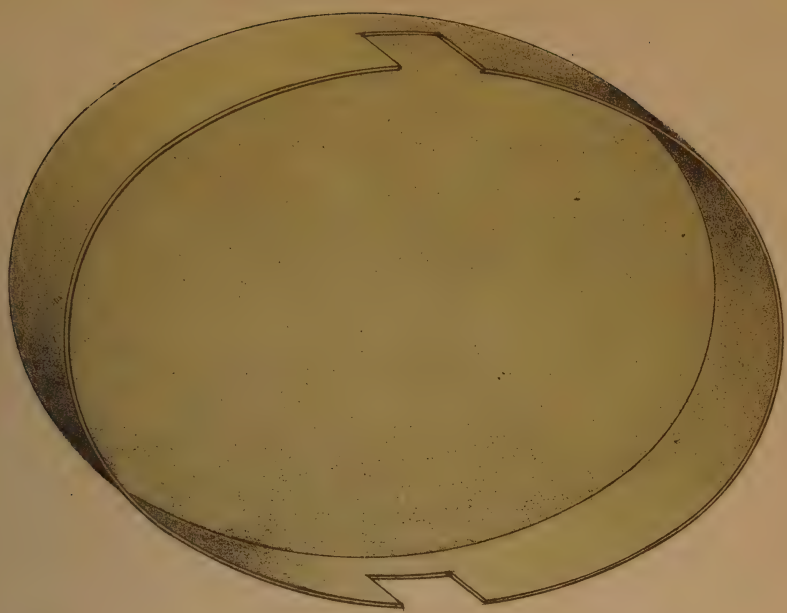
DÉPOSÉ À PERPÉTUITÉ,
TROTTIER.
Fl à Paris.
AUX PRUDHOMMES

N°. 1

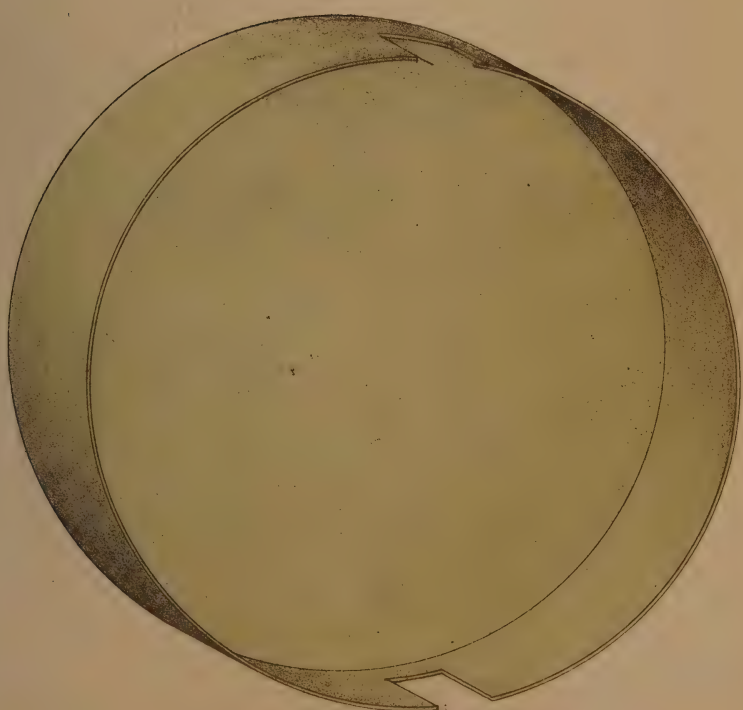

DÉPOSÉ À PERPÉTUITÉ,
TROTTIER.
Fl à Paris.
AUX PRUDHOMMES

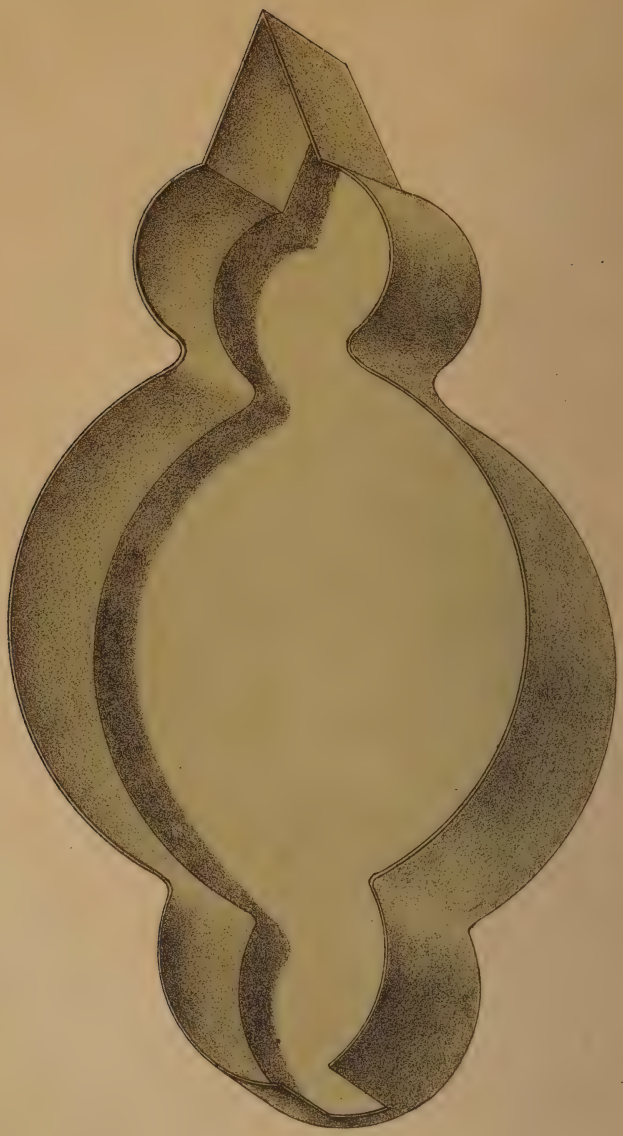
N°1

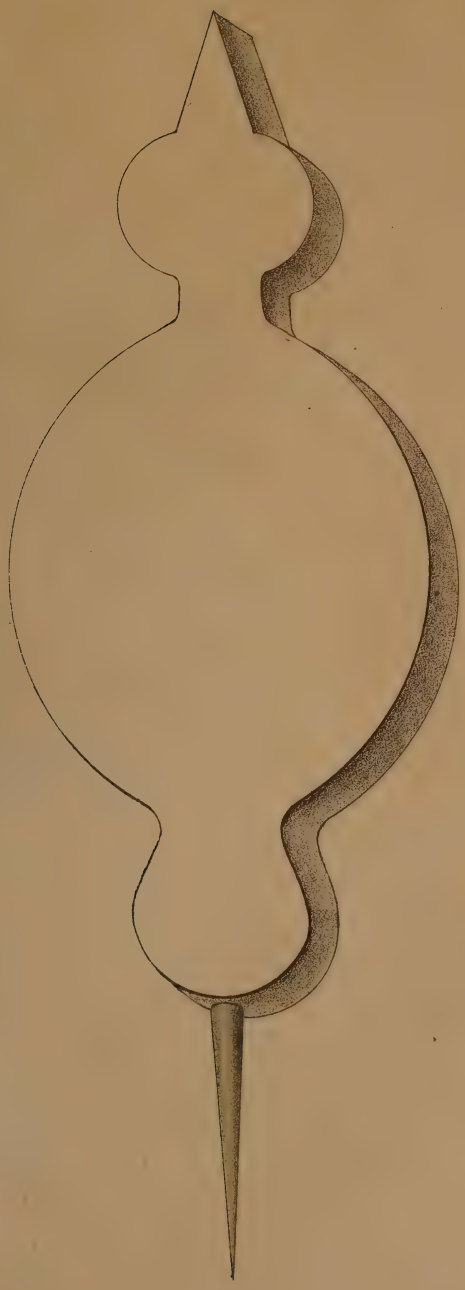
PL. 6.



N°2.







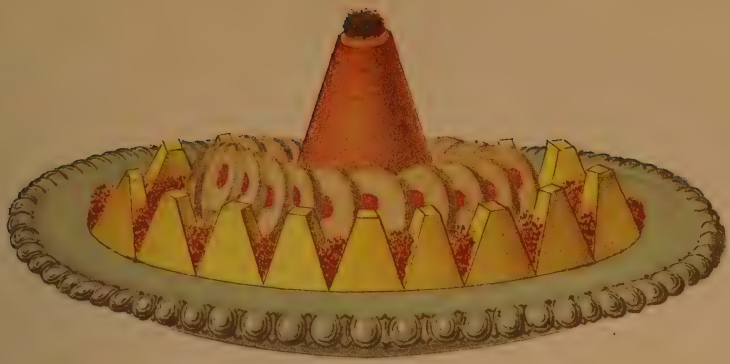
N°1.

N°2.

Cheneveau, del. et lith.

Imp. Monrocq. Paris.

N°1.



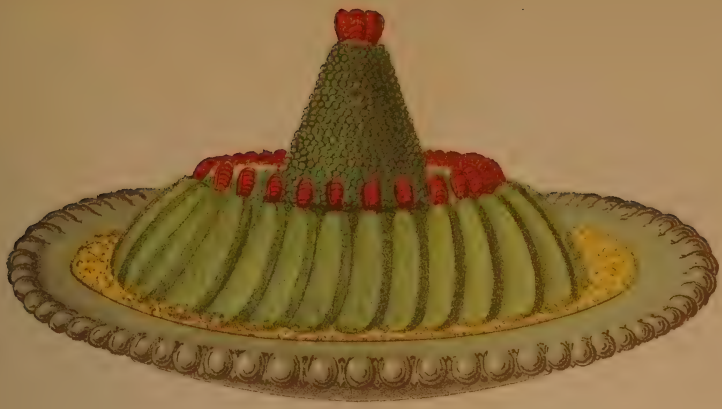
N°2.

N°1

N°2.

N°1

PL. 12



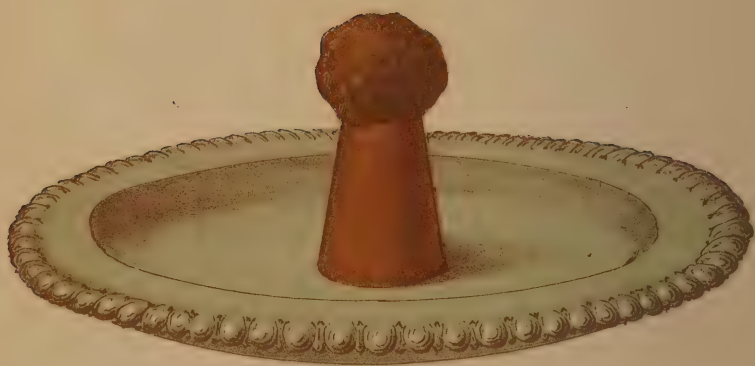
N°2.

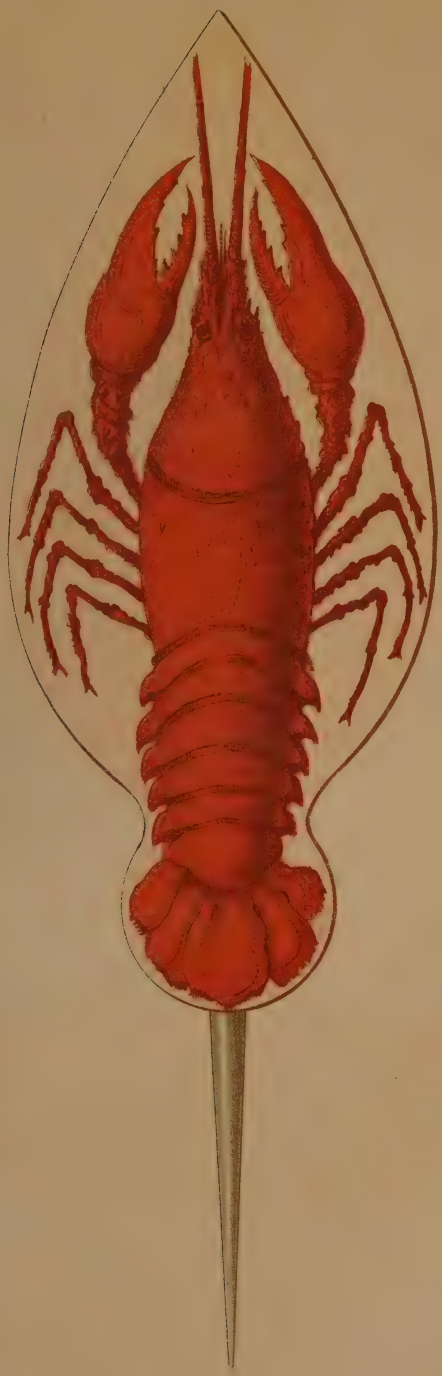
...eneveau. del et lith

Imp. Monrocq. Paris.

Nº 1

Nº 2





heneveau, del. et lith.

Imp. Monrocq. Paris.

eneveau, del. et lith.

Imp. Monrocq. Paris

LES

ROYAL-DINERS

GUIDE DU GOURMET

CONTENANT

DES MENUS POUR CHAQUE SAISON

AVEC LA MANIÈRE DE LES PRÉPARER

ET DES CONSEILS SUR LE SERVICE DE LA TABLE

PAR

ÉDOUARD HÉLOUIS

ANCIEN CHEF DE CUISINE
DES ROIS CHARLES ALBERT ET VICTOR EMMANUEL

OUVRAGE ORNÉ DE VINGT-QUATRE PLANCHES COLORIÉES

PARIS

CH. NOBLET, LIBRAIRE-ÉDITEUR
13, RUE CUJAS, 13

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR
PALAIS-ROYAL, GAL. D'ORLÉANS, 17.

1878

ÉD. HÉLOUIS

LES

ROYAL-DINERS

GUIDE

DU

GOURMET

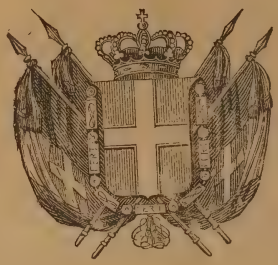
PRIX : 15 FR.

PARIS

CH. NOBLET

LIBRAIRE-ÉDITEUR

1878



PARIS. — IMPRIMERIE DE CH. NOBLET, 13, RUE CUJAS. — 1877